

sale&pepe

SALEPEPE.IT

MAGGIO 2023 - € 4,50

CROXETTI AL PESTO
DI MAGGIORANA

pag. 42

Posta italiana spa - Sped. in A.P. - D.L. 353/03 art. 1,
comma 1, CNP Milano Roberto - Anno 36 - Mensile
Lussemburgo € 9,60 - Belgio € 9,40 - Corsica, Costa
Azzurra, Principato di Monaco € 8,80 - Svizzera
francese € 10,20 - Svizzera italiana € 10,00 - Svizzera
tedesca € 10,20 - Germania € 10,90 - Portogallo € 6,50

stile **Italia** Edizioni



32305

9 770394 758030

IN EDICOLA IL 18 APRILE 2023

**Antiche forme
per la pasta**

**Create con strumenti
curiosi, inventati
dalla fantasia popolare**

**Fermentati
da riscoprire**

**Un po' di tecnica
e tanta pazienza per
sapori di tendenza**

**Seppie e
calamari**

**Ripieni o stufati, fritti
o arrosto, in versione
delicata o piccante**

**Fragole
a merenda**

**Dolci e succose danno
vita a torte e dessert
buoni e facili**



di una bella serata.



I Formaggi dalla Svizzera aggiungono valore
allo stare insieme a tavola con gli amici.

SEMPRE QUALCOSA IN PIÙ.



Svizzera. Naturalmente.

Formaggi dalla Svizzera.

www.formaggisvizzeri.it



Qui accanto, da sinistra verso destra: tarassaco con pancetta croccante e frittatina alle erbe (pagina 116) dal servizio Aceto di mele; un'immagine del servizio Finale Ligure (pagina 24); la torta al cioccolato e caramello salato (pagina 99) dal servizio Fragole a merenda.



Sommario *maggio*

7 Storie di cucina

La zuppa del re

Storia di un piatto povero pavese inventato per rifocillare un sovrano in disfatta...

10 Tema del mese

Fermentati

Una tecnica per macerare gli alimenti e trasformati in condimenti eccezionali

24 Luoghi eccellenti

Finale Ligure

La si conosce per il mare, ma vanta una natura splendida e una cucina antica, dove imperano le erbe

34 Passioni

Una pasta, uno strumento

L'affascinante storia della chitarra, del ferretto... e dei relativi formati

48 Living

Casa Peronaci

Una giornata golosa con la regina del web e della TV nella sua "Sonia Factory", a Milano

58 Ispirazioni

Hamburger

Nel panino ma non solo, è la passione di tutti. Eccolo in tante declinazioni insolite e gustose

64 Focus

Sostenibilità, la scelta giusta

Come ripensare al modo in cui si produce, si coltiva e si alleva per non impattare sul Pianeta?

68 Semplici piaceri

Seppie e calamari

Ripieni, arrosto e persino in crosta. La parola d'ordine è versatilità

84 Speciale: i tagli del manzo

Punta di petto

Relegata al bollito, può essere spesa per ben altre preparazioni. Come il mitico Texas Brisket...

90 Dolce vita

Fragole a merenda

Sanno esprimersi in ricette rustiche o spettacolari e crescono in zone vocate

102 Enoteca

I bianchi della Valle Isarco

Freschi e inebrianti, sono perfetti per la tavola di primavera, anche con piatti vegetali e orientali

112 Tappe del gusto

Aceto di mele

Gentile e profumato, diventa speciale in una delle sue patrie elettive: il Trentino Alto Adige

118 Ricetta gourmet

Coniglio alla ligure

I (numerosi) segreti di un classico della gastronomia di Ponente

124 Tecniche

Tagliatelle & Co.

Cinque nuovi formati per la seconda puntata della pasta fatta in casa

RUBRICHE

31 Made in Italy

Asparagi di Cilavegna

Conoscere e gustare le eccellenze

47 A proposito di vini

I magnifici 7

Varietà, abbinamenti, cultura

78 Utile e dilettevole

Melamina

Storie di oggetti in cucina

111 In cerca di nuovo

Mode e manie

Decor, design e dintorni

122 Pianeta extravergine

Olio Puglia Igp

Da provare e valorizzare





HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO

RAFFAELE PILOTTO

SI FA PRESTO A DIRE HAMBURGER, MA QUELLI FATTI A REGOLA D'ARTE HANNO LE LORO REGOLE. CE LE ILLUSTRRA RAFFAELE PILOTTO, DIRETTORE COMMERCIALE DELL'AZIENDA DI FAMIGLIA CENTRO CARNI COMPANY, NEL SERVIZIO DEDICATO ALLE DELIZIOSE POLPETTE SCHIACCIATE (PAGINA 58).

SONIA PERONACI

SCRITTRICE, BLOGGER E CUOCA CREATIVA, SONIA PERONACI HA UNA GRANDE PASSIONE: SVELARE I TRUCCHI DELLA BUONA CUCINA. SU QUESTO NUMERO CI INVITA NELLA SUA FACTORY PER REALIZZARE INSIEME UN MENU DI MARE PRIMAVERILE (PAGINA 48).

RICCARDO ASTOLFI

APPASSIONATO DI CUCINA NATURALE E SOSTENIBILE, RICCARDO ASTOLFI SI OCCUPA DA ANNI DI ALIMENTAZIONE: DALLA PREPARAZIONE DEGLI INGREDIENTI ALLO STUDIO DEI PROCESSI DI PRODUZIONE DI NUOVE DELIZIE SALUTARI. COME I FERMENTATI, DI CUI CI RACCONTA A PAGINA 10, PROTAGONISTI DEL SUO NUOVO LIBRO *CUCINA VIVA*.

indice delle ricette

MAGGIO 2023

Antipasti, pizze, focacce e torte salate

Empanada di seppie	76
Focaccia primavera	55
Frisceu con l'aglio orsino dei campi	28
Gamberi marinati con lime e salsa piccante	16
Involtoni di pancetta e fagiolini	55
Tarte ai cipollotti	79
Torta Pasqualina	28

Primi e piatti unici

Croxetti al pesto di maggiorana	42
Garganelli con fave, piselli e crema di borragine	38
Maccheroni con ragù al kimchi	20
Maccheroni con stracciatella, alici e peperoni cruschi	41
Maltagliati	125
Maltagliati con ragù alle fave	126
Panini all'arrosto di maiale con crauti rossi e senape	22
Pappardelle, reginette, stracci	125
Reginette al pesto di asparagi	126
Risotto con asparagi bianchi e Gewürztraminer	107
Risotto con crudo di gamberi e corallo	55
Risotto mantecato al limone fermentato e stracciatella	16
Spaghetti con ragù di agnello	37
Strascinati con ragù di braciolo	123
Tagliatelle	125
Tagliatelle alla crema di piselli	126
Tagliolini alle ortiche	28
Trocchi con sugo di polpo piccantino	45
Zuppa alla pavese	8

Secondi

Calamari arrostiti agli agrumi	76
Calamari ripieni alle erbe con salsa di piselli e zenzero	71
Calamari stufati al vino rosso	76
Coniglio alla ligure	120
Frittata con gli asparagi	36
Frittura di salmerino con cipolle rosse croccanti	105
Hamburger alla parmigiana su crema di stracciatella	62
Hamburger carioca	59

Hamburger con Roquefort e patatine fritte	62
Hamburger con zola, cipolle caramellate e siracha	61
Hamburger eggs and bacon	59
Punta di petto arrosto con tarassaco, fave e pecorino	88
Rombo con cavolo rosso e purè rustico	56
Rosticciata di manzo con ortaggi	89
Seppie patate e olive	75
Seppioline con le fave	72
Tarassaco con pancetta croccante e frittatine alle erbe	116
Trota salmonata marinata all'aceto di mele	116

Contorni, verdure, salse e confetture

Cajincí arestis	108
Crauti	22
Kimchi	20
Insalata di verdure primaverili all'agro	116
Limoni fermentati	16
Salsa piccante al peperoncino	16

Dessert e bevande

Brioche con crema alle fave tonka	100
Crostoni con composta ai semi di chia e ricotta	99
Kefir di acqua al rabarbaro	20
Kefir di latte	20
Kombucha	22
Kombucha aromatizzati	22
Focaccia dolce al rosmarino e pinoli	99
Mini cheesecake al cocco	56
Semifreddo al caffè e cioccolato bianco	56
Tiramisu al cacao	100
Torta ai pistacchi con crema alla rosa e fragole arrosto	95
Torta al cioccolato e caramello salato	99
Torta alle prugne e kefir	20



VIVI DI PIÙ

Il territorio del Plan de Corones è un mondo unico e molteplice dove tutto è più intenso, coinvolgente e vivo. C'è più energia, c'è più allegria. Le camminate sono rilassanti, la bici è un'avventura straordinaria. Il wellness è una meraviglia. L'enogastronomia entusiasmante, borghi e musei una continua sorpresa... Scopri di più su www.kronplatz.com





**La semplicità
di oggi per
le tradizioni
di domani**



**Hamburger di coniglio AIA
con insalata riccia, zucchine e germogli di soia**

Gli Hamburger di coniglio AIA, dal gusto delicato e di origine 100% italiana, sono la soluzione perfetta per chi ama realizzare ricette delicate ed equilibrate, senza rinunciare al gusto e alla versatilità.

Ogni occasione è buona.



**La più grande
cucina d'Italia.**



Due eserciti, una battaglia, una città sotto assedio, un re fatto prigioniero e una contadina che inventa un piatto destinato alla fama. Potrebbero essere gli elementi di un romanzo storico, invece riassumono in poche parole gli attori della battaglia di Pavia del 1525. Da una parte c'è Francesco I, re di Francia, che torna in Lombardia per riprendersi il Ducato di Milano, perso nel 1521, e ci riesce nell'autunno del 1524 grazie a un esercito poderoso. Dall'altra c'è l'esercito imperiale di Carlo V d'Asburgo, che per inferiorità numerica si ritira lasciando guarnigioni ad Alessandria, Como e soprattutto a Pavia. Quest'ultima, definita "gemma del Ducato di Milano", era una città di diecimila abitanti, con una guarnigione di seimila soldati.

Ed è proprio fuori dalle sue mura che si accampa Francesco I. Dopo un primo periodo di difficoltà i capitani dell'esercito imperiale si riorganizzano, ricevono rinforzi, in città i viveri scarseggiano e bisogna agire: il 24 febbraio del 1525, a sorpresa, attaccano il castello di Mirabello che ospita Francesco I. La battaglia non dura più di due ore, la vittoria imperiale è netta, la cavalleria francese distrutta e il suo re, rimasto isolato, giunge nei pressi della cascina Repentita dove, trascinato a terra dal cavallo ferito, viene circondato dai nemici e catturato. I vincitori chiedono a una contadina di

rifocillarlo. E qui termina, per quel che ci riguarda, la storia della battaglia di Pavia e inizia quella meno certa della zuppa alla pavese. La contadina fa quello che può, mette sul fuoco una pentola con il brodo, prende del pane raffermo e lo fa tostare, depone le fette in una ciotola, rompe sopra un uovo e vi versa il brodo bollente con qualche foglia di crescione. A quanto dice la leggenda, il re ne è ristorato e rinvigorito.

La zuppa del re

È QUELLA CHE PREPARÒ
UNA CONTADINA
PAVESE DEL '500 PER
RISTORARE IL SOVRANO
FRANCESE. LA SI REPLICA
DA ALLORA E PIACE
PURE AI GRANDI CHEF

di Laura Maragliano, ritratto di Gian Marco Folcolini, foto del piatto di Francesca Moscheni e Silvia Capuzzello, in cucina Elena Tettamanzi

Ma che brodo sarà stato? Difficilmente di carne, impensabile in una cascina del XVI secolo, forse fatto con qualche carcassa di pollo, ma più probabilmente con verdura, vista la ristrettezza in tempo di guerra, e insaporito dal crescione, abbondante lungo i corsi d'acqua e in grado di dare un piccolo tocco piccante. Con una spolverata di grana o no? I cronisti pavesi del tempo raccontano che durante l'assedio della città furono distribuite ai soldati che difendevano Pavia forme di "formaggio parmense", ma non si sa se la cascina Repentita ne fosse provvista. Da allora le varianti della zuppa alla pavese si sono moltiplicate, comprese quelle

create da chef famosi come Gualtiero Marchesi che friggeva i crostoni di pane nel burro e usava brodo di manzo definendo il piatto "una preparazione eccellente che meriterebbe maggiore considerazione". O quella di Carlo Cracco che su fette di baguette tostate pone una fetta di taleggio leggermente fusa a cui aggiunge cipolla caramellata, tuorlo ricoperto di pangrattato e fritto e abbondante brodo di manzo. Mentre Davide Oldani nel 2018 ha dato vita alla zuppa pavese 2.0: a base di brodo di pollo e verdure, passatelli, uovo barzotto e una sfoglia di pane croccante. Dopo essere stato catturato, Francesco I fu portato al Monastero di San Paolo e poi al castello di Pizzighettone e in seguito proseguì la sua prigionia in Spagna. Tornato libero in Francia si racconta che abbia insegnato la zuppa ai cuochi di corte trasformandola in "soupe à la pavoise". Ma chissà se i francesi la mangiano ancora.

ZUPPA ALLA PAVESE

FACILE

PER 4 PERSONE

PREPARAZIONE 20 MINUTI

COTTURA 50 MINUTI

**1 pollo a tagliato a pezzi – 4 uova
a temperatura ambiente – 4 fette
di pane casereccio – 1 carota – 1 cipolla
– 1 costa di sedano – 1 mazzetto
di crescione – sale – pepe**

1 Spellate i pezzi di pollo. Raschiate le carote e lavatele. Pulite e lavate il sedano. Mondate la cipolla. Mettete verdure e pollo in una

pentola, coprite con acqua fredda (almeno 1,5 litri), salate e portate a bollore con il coperchio. Abbassate la fiamma e lasciate sobbollire coperto finché la carne si stacca dagli ossi (40 minuti circa). Filtrate il brodo.

2 Tostate le fette di pane in forno e disponetele nei piatti. Sgusciatevi sopra le uova, unite il crescione e versate lentamente il brodo bollente tutto intorno al tuorlo, per non romperlo e per “cuocere” l’albume. Salate leggermente il tuorlo e pepate. Se vi piace, completate con una grattugiata di grana padano Dop.



La zuppa pavese è oggi inserita nell'elenco dei Prodotti agroalimentari tradizionali (Pat) della Regione Lombardia e dal 2010 il Sodalizio dei cavalieri della Zuppa alla pavese ha il compito di conservare e diffondere la tradizione del piatto. È proprio questa associazione di cultori appassionati, infatti, ad aver definito la “regola della zuppa”, ossia la ricetta che più si avvicina a quella originale.

GHISA GHISA DELLA MIA CUCINA, QUALE BISTECCHIERA FA UNA GRIGLIATA SOPRAFFINA?



ARMANDO TESTA



Linea in ghisa Massiva. Cottura uniforme e senza grassi? Il segreto è la ghisa. Carne, pesce, verdure... la bistecchiera con doppio lato liscio e grigliato esaudisce ogni ricetta. Con quella fonda hai ancora più spazio, e con il wok salti e cuoci anche in umido. Per grigliate di primavera, ma non solo! La ghisa trattiene il calore ed è indistruttibile stagione dopo stagione, sul barbecue, sui fuochi e in forno. (E per altre idee favolose: tescoma.it)

tescoma®

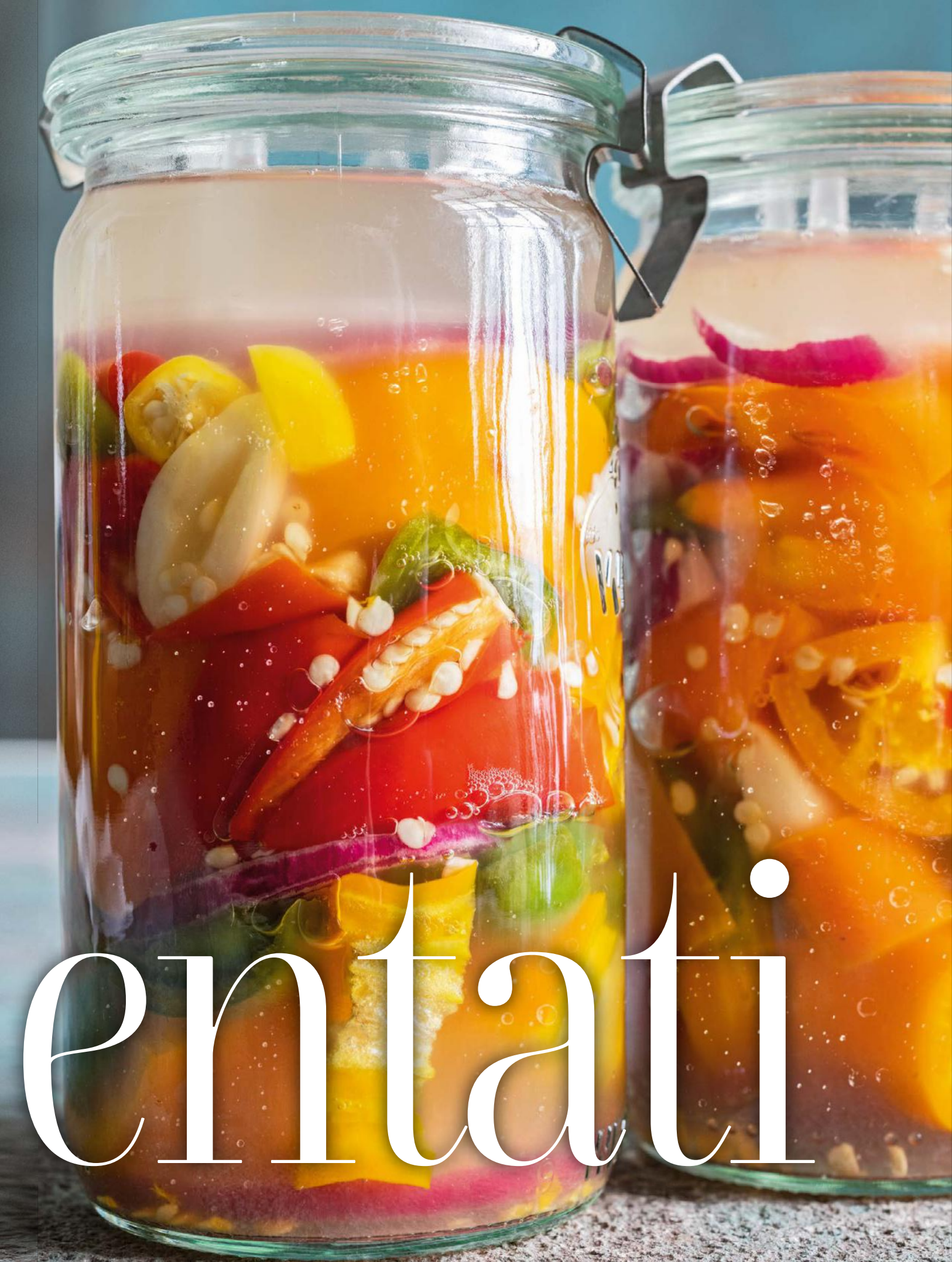
LA TUA CASA. LA TUA STORIA.

LA TECNICA MILLENARIA
DELLA FERMENTAZIONE,
CHE ACCOMUNA
ORIENTE E OCCIDENTE,
TORNA DI MODA E
DÀ PIÙ SPRINT ALLE
PREPARAZIONI,
CLASSICHE O
CONTEMPORANEE, CON
CRAUTI, KIMCHI, KEFIR
E KOMBUCHA.
CONSERVANDO A LUNGO
PROFUMI E NUTRIENTI
E AGGIUNGENDO UNA
SFIZIOSA NOTA ACIDULA

a cura di Silvia Bombelli,
testi di Riccardo Astolfi e Chiara Frascari,
ricette di Alessandra Avallone, foto di Francesca
Moscheni, styling di Francesca Salvemini



Ferment

The image shows two glass jars filled with pickled vegetables. The jar in the foreground is in sharp focus, revealing layers of sliced red and yellow bell peppers, green cucumbers, and white onions submerged in a clear, bubbly brine. The jar in the background is slightly out of focus, showing similar contents. The lighting is bright, highlighting the vibrant colors of the vegetables and the texture of the pickling liquid.

entati.

La fermentazione è una pratica millenaria che nel corso dei secoli ha segnato in modo significativo la tradizione gastronomica di molte culture in tutto il mondo. In Italia gli alimenti fermentati sono noti sin dall'antichità. Basti pensare alla triade della cucina mediterranea: pane, formaggio e vino, tutti alimenti che prevedono questo processo. Il verbo stesso fermentare deriva dal latino *fervere*, termine con cui si indicava il ribollire del mosto che si tramuta, appunto, in vino. Negli ultimi anni questa pratica antica è stata rivalutata e apprezzata come parte integrante della cucina italiana e ha dato vita a interessanti contaminazioni tra ricette e ingredienti autoctoni e metodi di fermentazione di paesi lontani.

I fermentati sono alimenti sottoposti a un processo originariamente spontaneo, ma che poi l'uomo ha imparato pian piano a controllare. Batteri e lieviti lavorano per scomporre gli zuccheri presenti negli alimenti producendo acidi organici, che conferiscono agli alimenti il caratteristico sapore, e anidride carbonica responsabile dell'alveolatura del pane, della schiuma del mosto e delle occhiature di alcuni formaggi. Si può dire che grazie a questi microrganismi che pre-digeriscono i carboidrati presenti nell'alimento in determinate condizioni (presenza/assenza di ossigeno, pH, quantità di sale), si modificano alcune sue caratteristiche. Dal punto di vista organolettico cambiano texture, sapore e aromi, da quello nutrizionale si creano enzimi, si rendono disponibili alcune vitamine e vengono eliminati gli antinutrienti, composti che ostacolano l'assorbimento dei composti utili e preziosi per l'alimentazione.

Ma soprattutto la fermentazione, inibendo la proliferazione di muffe e batteri patogeni, è capace di prolungare nel tempo la durata di alimenti deperibili, motivo per cui è stata una tecnica tanto usata nell'antichità. In Italia i formaggi, in particolare, rappresentano un patrimonio locale secolare, con una biodiversità che non ha eguali nel

mondo. Da quelli più noti come il gorgonzola, la fontina e il pecorino sardo, alle piccole produzioni locali d'alpeggio, sono tutti prodotti che richiedono un processo di fermentazione controllata per ottenere il loro sapore unico, strettamente legato al territorio in cui nascono. Oltre a tutti i panificati, anche i crauti, le brovade, la colatura di alici, le olive in salamoia e tanti altri prodotti tipici della nostra cucina non sono altro che alimenti fermentati, nati dalla sapienza popolare per trasformare e conservare a lungo quello che la terra offriva di stagione in stagione.

Negli ultimi anni, l'interesse attorno al mondo della fermentazione è cresciuto esponenzialmente anche in Italia, riscoprendo questo patrimonio antico di processi produttivi tradizionali. Complici gli studi che indicano i notevoli benefici del consumo di alimenti fermentati per il microbioma umano, ovvero quei 100.000 miliardi di microrganismi che vivono in simbiosi con noi e sono indispensabili alla nostra vita. Si è compreso, fondamentalmente, che dalla loro salute dipende la nostra.

La spinta dell'alta cucina mondiale verso l'attenzione all'individuo, al suo benessere e all'ambiente che lo circonda, sta facendo vivere alla fermentazione un momento di vera gloria. Così, se diamo un'occhiata ai menu anche di molti chef italiani, troviamo nei loro piatti alimenti fermentati, utilizzati sapientemente per aggiungere sapore e texture innovative. Non più solo preparazioni tradizionali e locali, ma ricette che vengono anche da molto lontano contaminate con ingredienti del territorio. Ad esempio il kombucha, una bevanda fermentata a base di tè, che si presta molto bene per creare salse e marinature. Oppure il kimchi, un fermentato di origine coreana, a base di cavolo e peperoncino, che con la sua complessità aromatica e rinfrescante acidità è capace di rendere unico anche un semplice piatto di pasta.

Senza bisogno di importarli da lontano, oltre ai ristoratori, anche alcune interessanti aziende italiane si sono affacciate sul mercato degli alimenti fermentati: bevande come kombucha e kefir, ma anche verdure, formaggi a base di frutta secca, salse. Prodotti di alta qualità, che pian piano si stanno facendo conoscere dai consumatori e che facilmente possono essere inseriti nell'alimentazione quotidiana, regalando gioia allo spirito e benefici al corpo con una cucina vitale, antica e contemporanea insieme.

*Riccardo Astolfi,
esperto di fermentazione*



RISOTTO MANTECATO
AL LIMONE FERMENTATO
E STRACCIATELLA

pag. 16



Piatti Etsy, tessuto Silva,
ciotola in vetro
La Rinascente. Nella foto
a sinistra: cucchiaino di
legno Smallable. Indirizzi
a pagina 130

Piatto Habitat,
bicchieri Casa.
A destra: barattoli
Kilner. Indirizzi
a pagina 130



MACCHERONI CON RAGÙ
AL KIMCHI
pag. 20

KIMCHI COREANO

INGREDIENTE TIPICO DELLA CUCINA LOCALE, IL KIMCHI È IL PRODOTTO DELLA FERMENTAZIONE LATTICA DI CAVOLO CINESE, DAIKON, RAPE, CAROTE O ALTRI ORTAGGI AROMATIZZATI A PIACERE CON PEPERONCINO IN SCAGLIE, CHE REGALA IL TIPICO COLORE ROSSO ALLA PREPARAZIONE, OPPURE SOIA, AGLIO, CORIANDOLO. E ZENZERO. IL SAPORE RISULTA PIACEVOLMENTE ACIDULO, ROTONDO E PICCANTINO. SI ABBINA FACILMENTE A MOLTI ALIMENTI COME FORMAGGI E CARNI GRASSE, RENDENDOLI PIÙ DIGERIBILI. MA È PERFETTO ANCHE PER PERSONALIZZARE UN SANDWICH O PER RINVIGORIRE UN PIATTO DI RISO. RICCO DI PROBIOTICI E VITAMINE, SI CONSERVA IN FRIGORIFERO, INTENSIFICANDO IL SUO BOUQUET AROMATICO VIA VIA CHE FERMENTA, SECONDO LA TEMPERATURA E IL MIX DI INGREDIENTI USATI. PER CONSERVARE LE SUE BENEFICHE PROPRIETÀ NON VA SCALDATO, ALTRIMENTI I BATTERI BUONI MUOIONO.





FOTO NICOLA BOI

INTERVISTA

Menu “fermentati”

LA FERMENTAZIONE È SEMPRE PIÙ PRESENTE NELLA RISTORAZIONE. ABBIAMO INTERVISTATO LO CHEF ALESSANDRO ATZORI, DELL'AGRITURISMO LA ROVERELLA DI ZOLA PREDOSA (BOLOGNA), DI RECENTE ENTRATO NELLA GUIDA OSTERIE D'ITALIA DI SLOW FOOD.

COME MAI I FERMENTATI PIACCONO AGLI CHEF?

PER MODA, PER EMULARE I RISTORANTI D'AVANGUARDIA, PERCHÉ SONO ORMAI INDISCUSSE LE LORO PROPRIETÀ SALUTARI, MA SOPRATTUTTO PERCHÉ SONO BUONI.

COME SI USANO IN CUCINA? SONO SAPORITI, CONSERVABILI PER PERIODI LUNGHISSIMI E INTERESSANTI. POSSONO STRAVOLGERE QUALSIASI PIATTO CON UNA SPINTA IN PIÙ, IN UN PANINO, SU UNA PIZZA, COME CONTORNO, NELLA PASTA, OVUNQUE. IL CONSIGLIO È MANGIARLI TUTTI I GIORNI, SOLO COSÌ POSSONO ENTRARE NELLA NOSTRA QUOTIDIANITÀ.

COME SPIEGARLI E PRESENTARLI AL CLIENTE? LA CUCINA ITALIANA È UNA CUCINA FERMENTATA, LO È SEMPRE STATA. FORMAGGI, SALUMI, OLIVE DA TAVOLA, PANE E VINO, SONO TUTTE FERMENTAZIONI. CHE SIANO CRAUTI DALL'EST EUROPA O KIMCHI DALLA LONTANA COREA, SI TRATTA SOLO DI ACCORCIARE LE DISTANZE. RICORDIAMOCI CHE I POMODORI ARRIVARONO DALLE LONTANE AMERICHE E OGGI SONO UN SIMBOLO DI ITALIANITÀ.

CHIARA FRASCARI

LIMONI FERMENTATI

PER 2 VASI DA 5 DL
PREPARAZIONE: 10 MINUTI
FERMENTAZIONE: 3-4 SETTIMANE

10 limoni medi non trattati oppure 15 kefir lime non trattati – 300 g di sale marino grosso

- 1 Lavate i limoni in acqua e bicarbonato, sciacquateli bene. Incideteli a croce senza separarli alla base, riempiteli di sale grosso e sistemati nei vasi schiacciando bene (o tagliateli a quarti e sistemati nei vasi a strati cosparsi con il sale grosso).
- 2 Schiacciate i limoni con i dischetti di plastica per le conserve e chiudete. Il sale si scioglierà producendo una salamoia che deve ricoprirli completamente.
- 3 Fateli fermentare a temperatura ambiente per 3-4 giorni, facendo sfiatare i vasi ogni giorno. Teneteli al fresco per un mese, ben coperti dalla salamoia. Successivamente potete conservarli in frigorifero fino a 2-3 mesi, controllando ogni tanto che siano coperti dalla salamoia.

RISOTTO MANTECATO AL LIMONE FERMENTATO E STRACCIATELLA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
560 CAL/PORZIONE

320 g di riso Carnaroli – 5 limoni fermentati interi piccoli (o 10 quarti di limoni grandi) e qualche cucchiaino della loro salamoia – 1 cipollotto o una piccola cipolla fresca – 1 bicchierino di vino bianco – brodo vegetale o di pollo – 250 g di stracciatella – olio extravergine di oliva – sale – pepe

- 1 Togliete i limoni dal barattolo ed eliminate la polpa conservando solo la buccia, tagliatela a dadini, frullatela a crema con 3-4 cucchiaini della salamoia e 2 cucchiaini di olio extravergine. Tenete da parte.
- 2 Tritate il cipollotto, soffriggetelo in 2 cucchiaini di olio extravergine finché diventa trasparente, salatelo, unite il riso e tostatelo nel condimento per 3 minuti, mescolando. Sfumate con il vino bianco, continuate la cottura del riso aggiungendo man mano il brodo vegetale o di pollo. Dopo 15 minuti circa di cottura, quando il riso è cotto, mantecatelo con 3/4 della crema di limoni fermentati e metà della stracciatella.
- 3 Aggiungete un filo di olio e lasciate riposare per 3 minuti prima di servire il riso. Poi, guarnitelo con altra stracciatella, qualche goccia di crema di limoni fermentati e completate con una macinata di pepe.

SALSA PICCANTE AL PEPERONCINO

PER 2 VASI DA 5 DL
PREPARAZIONE: 10 MINUTI
FERMENTAZIONE: 2-12 SETTIMANE

un assortimento di peperoncini diversi (500 g circa) – 1 cipolla rossa – 4 spicchi di aglio – 2-4 foglie di alloro – 1 litro di acqua minerale naturale – 2 cucchiaini di sale fino non iodato

- 1 Lavate e asciugate i peperoncini, poi eliminate i piccioli e tagliateli a pezzi irregolari. Sbucciate la cipolla e affettatela, sbucciate anche gli spicchi di aglio e divideteli a metà. Sciogliete il sale nell'acqua.
- 2 Riempite i vasi con i peperoncini alternati ad aglio, cipolla e alloro. Versate la salamoia nei vasi. Mettete un dischetto di plastica da conserva per tenere i peperoncini sotto il livello della salamoia. Chiudete e lasciate fermentare a temperatura ambiente da 2 settimane a 3 mesi, a vostra scelta.
- 3 Filtrate i peperoncini conservando il liquido di fermentazione. Frullateli fino a ridurli in crema, aggiungendo man mano il loro liquido fino alla consistenza voluta. Per aumentare la conservabilità potete aggiungere 2 cucchiaini di aceto di vino bianco. Versate la salsa in contenitori sterilizzati, chiudeteli e conservate in frigorifero fino a 6 mesi.

GAMBERI MARINATI CON LIME E SALSA PICCANTE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
330 CAL/PORZIONE

16 gamberi – 3 lime – 1 spicchio di aglio – 1/2 cucchiaino di paprika dolce – 8 mini tortilla – 2 foglie di lattuga iceberg – 200 g di panna acida – 2-4 cucchiaini di salsa piccante al peperoncino fermentata – olio extravergine di oliva – sale

- 1 Se le tortilla sono troppo grandi, ritagliatele con un coppapasta del diametro di 6-7 cm. Piegatele a metà e fatele essiccare passandole in forno a 180° per pochi minuti.
- 2 Marinare i gamberi sgusciati con il succo di 2 lime, l'aglio, un filo di olio extravergine, sale e paprika. Scolateli dopo 15 minuti e saltateli in una padella antiaderente ben calda. Tagliate l'insalata a striscioline, mescolate la salsa piccante con la panna acida.
- 3 Riempite i tacos con l'insalata, un cucchiaino di salsa, i gamberi, altra salsa, il lime rimasto tagliato a fettine e servite.

GAMBERI MARINATI CON
LIME E SALSA PICCANTE



Bottiglia Bormioli Rocco,
bicchieri e ciotola di
vetro La Rinascente.
Nella pagina precedente
(gamberi): piatti Merci,
vassoi Etsy. Indirizzi a
pagina 130



KOMBUCHA AROMATIZZATO
AL MANGO

pag. 22

PANINI ALL'ARROSTO DI MAIALE
CON CRAUTI ROSSI E SENAPE

pag. 22

Barattolo Bormioli
Rocco, piatto Merci,
ciotolina Flyng Tiger.
Indirizzi a pagina 130



Magico miso

TRA GLI INGREDIENTI FERMENTATI PIÙ INTERESSANTI E NELLO STESSO TEMPO PIÙ SOTTOVALUTATI TROVIAMO IL MISO. OTTENUTO SOLITAMENTE ATTRAVERSO UN LUNGO PROCESSO DI FERMENTAZIONE DI CEREALI E LEGUMI, IL MISO È MOLTO DI PIÙ DELLA ZUPPA CHE SI TROVA IN TUTTI I RISTORANTI GIAPPONESI E FUSION IN GIRO PER L'ITALIA. È UN INGREDIENTE STRAORDINARIO CAPACE DI ESALTARE E RENDERE PIÙ COMPLESSO E INTERESSANTE IL SAPORE DI OGNI PIATTO, ANCHE QUELLI DELLA CUCINA TRADIZIONALE ITALIANA. UN CUCCHIAINO DI MISO NEL SUGO DI VERDURE O DI POMODORO AL POSTO DEL SALE O DI ALTRI INSAPORITORI, PER ESEMPIO, REGALA UNA SAPIDITÀ ROTONDA ED ELEGANTE, CHE RICORDA UN PIATTO DA RISTORANTE STELLATO. STEMPERATO CON OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA E ACETO, INVECE, DÀ UNA SFERZATA ALLA TIPICA VINAIGRETTE PER L'INSALATA ESTIVA. UTILIZZATO PER INSAPORIRE LE VERDURE PRIMA DI GRIGLIARLE RENDE IL SAPORE DI CAVOLI, MELANZANE E ALTRI ORTAGGI DAVVERO ORIGINALE E SORPRENDENTE. IL MISO SI TROVA IN TUTTI I SUPERMERCATI E NEI NEGOZI ETNICI E SPECIALIZZATI: NON CI SONO PIÙ SCUSE PER NON PROVARLO!

CHIARA FRASCARI

KIMCHI

PER 1 VASO GRANDE DA 2 LITRI
PREPARAZIONE 1 ORA E 20 MINUTI + IL RIPOSO
FERMENTAZIONE 2 SETTIMANE

1 cavolo cinese da 1,2 kg – 70 g di sale grosso marino integrale – 25 dl di acqua minerale naturale per la pasta del kimchi 50 g di peperoncino in polvere coreano (kochugaru, nei negozi di alimentazione orientale) – 100 g di daikon pulito – 100 g di porro – 2 spicchi d'aglio – 1 noce di zenzero – 2 cucchiaini di colatura d'alici – 1 cucchiaino di zucchero di canna – sale

1 Sciacquate e tagliate in 8 il cavolo cinese. Sciogliete in una ciotola il sale grosso nell'acqua. Unite il cavolo e fate marinare per 1 ora girandolo nella salamoia ogni 15 minuti. Scolate e sciacquate gli spicchi sotto acqua fredda.

2 Preparate la pasta per il kimchi: tritate finemente il daikon, il porro, l'aglio e grattugiate lo zenzero. Riuniteli in una ciotola, aggiungete il peperoncino, 1 cucchiaino di sale, lo zucchero e la colatura di alici. Mescolate, se la pasta è troppo asciutta, legatela con 1 o 2 cucchiaini di salamoia.

3 Spalmatela in abbondanza sulle foglie di cavolo. Sistemate gli spicchi nel vaso, schiacciandoli bene, mettete un peso sopra, chiudete il vaso e sistematelo al fresco o in frigo. Lasciate fermentare per 2 settimane, sfiatando il vaso ogni giorno e comprimendo il cavolo in modo che rimanga coperto dal liquido prodotto. Il kimchi si conserva per un paio di mesi, dopo è ancora ottimo ma perde progressivamente la vitalità dei suoi fermenti. Tagliatelo a pezzetti o tritatelo prima di consumarlo.

MACCHERONI CON RAGÙ AL KIMCHI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 1 ORA
460 CAL/PORZIONE

320 g di mezze maniche – 250 g di polpa di maiale macinato – 200 g di kimchi con il suo liquido – 1 cipolla – 1 piccola carota – 1/2 costa di sedano – 1 bicchiere di vino bianco – coriandolo fresco – brodo – olio extravergine di oliva – sale

1 Tritate finemente cipolla, carota e sedano, soffriggeteli in una casseruola con 2 cucchiaini di olio finché la cipolla inizia a caramellare. Unite poca carne alla volta e fatela rosolare nel soffritto, salate e sfumate con il vino.

2 Cuocete il ragù a fiamma bassa per 40 minuti, aggiungendo man mano del brodo. Quando il ragù è pronto, aggiungete 150 g di kimchi tritato, coriandolo tritato e togliete dal fuoco.

3 Lessate la pasta in acqua bollente salata, scolatela senza asciugarla troppo e conditela nella pentola del ragù. Distribuite nei piatti individuali, guarnite ognuno con un pezzetto di kimchi, un filo di olio e un po' di coriandolo.

KEFIR DI LATTE

PER 5 DL DI BEVANDA
PREPARAZIONE 5 MINUTI
FERMENTAZIONE 24-48 ORE

5 dl di latte intero (di mucca o di capra) – 50 g di grani di kefir di latte (si acquistano in rete)

1 Versate i grani di kefir e il latte in un vaso pulito, mescolate con un cucchiaino di plastica. Coprite con un telo e fate fermentare da 24 a 48 ore a seconda della temperatura, mescolando il kefir due volte al giorno.

2 Filtrate con un colino di nylon e conservate in frigo fino a una settimana. Per ricominciare il ciclo, trasferite i grani in un vaso pulito, coprite con altri 5 dl di latte e ripetete le operazioni.

TORTA ALLE PRUGNE E KEFIR

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
COTTURA 55 MINUTI
450 CAL/PORZIONE

400 g di farina – 3 uova – 200 g di zucchero di canna chiaro – 3 cucchiaini di lievito – 400 g di kefir di latte – 1,2 dl di extravergine – 6 prugne – 1 bacca di vaniglia

1 Setacciate 375 g di farina con il lievito in una ciotola e unite i semi di vaniglia. Montate le uova con 180 g di zucchero. Scaldate il kefir; quando è tiepido, versatelo a filo nelle uova, continuando a montare poi unite a filo l'olio e la miscela di farina. Tagliate a fettine le prugne, spolverizzatele con la farina rimasta e unite metà all'impasto.

2 Rivestite di carta forno uno stampo rettangolare. Versate la preparazione e completate con le prugne restanti. Spolverizzate con lo zucchero rimasto e infornate a 180° per 50-55 minuti. Servite la torta fredda a quadrotti.

KEFIR DI ACQUA AL RABARBARO

PER 2 BOTTIGLIE DA 750 ML
PREPARAZIONE 5 MINUTI + IL RIPOSO
FERMENTAZIONE 72 ORE

1,3 litri di acqua minerale naturale – 4 cucchiaini di grani di kefir d'acqua (si acquistano in rete) – 55 g di zucchero di canna – 2 limoni – 1 gambo di rabarbaro

1 Versate l'acqua in un vaso di vetro da 1,5 litri e mescolate lo zucchero finché si scioglie. Unite i grani di kefir. Coprite con un telo e fate fermentare per 48 ore a 20°, poi filtrate.

2 Versate la bevanda in 2 bottiglie, tappate e fate rifermentare per 24 ore. Aggiungete il rabarbaro a bastoncini, il succo di 1/2 limone in ognuna, chiudete con tappi a pressione e fate riposare per 1-2 giorni. Servite il kefir freddo con rondelle di limone. Per ricominciare il ciclo, mettete i grani nel vaso e ripetete tutte le operazioni.

Bottiglia e bicchieri Ikea.
Indirizzi a pagina 130



TORTA ALLE PRUGNE E KEFIR CON
KEFIR DI ACQUA AL RABBARO

Tutti i trucchi per fermentati home made

ANCHE SE NEI SUPERMERCATI SI POSSONO ACQUISTARE MOLTE VARIETÀ DI FERMENTATI, RINUNCIARE AL PIACERE DEL FAI DA TE È UN PECCATO. NON SI TRATTA DI LAVORAZIONI COMPLICATE E LE PROPRIETÀ NUTRITIVE DEI FERMENTATI NON PASTORIZZATI SONO SUPERIORI A QUELLE DEI PRODOTTI INDUSTRIALI. QUINDI, BASTA DOTARSI DI COLTELLI, TAGLIERI E VASI A CHIUSURA ERMETICA PULITI E ASCIUTTI PER DARE INIZIO ALLE DANZE. L'IMPORTANTE È SCEGLIERE INGREDIENTI BIOLOGICI E NON ESAGERARE CON SPEZIE, SALE E AROMI PERCHÉ LA FERMENTAZIONE ESALTA PROFUMI E SAPORI. TENETE I VASI AL RIPARO DALLA LUCE, TAPPATELI BENE E APRITELI LENTAMENTE PER SFIATARE, PERCHÉ LA CARBONAZIONE PRODUCE GAS. CHI PREFERISCE IL GUSTO DELICATO PUÒ CONSUMARE I FERMENTATI PIÙ "GIOVANI", MENO ACIDULI. PIÙ È LUNGO IL PERIODO DI RIPOSO, INFATTI, PIÙ INTENSO SARÀ IL GUSTO. I TEMPI SONO COMUNQUE INDICATIVI. DICIAMO CHE LA FERMENTAZIONE VA PIÙ VELOCE AL CRESCERE DELLA TEMPERATURA DELL'AMBIENTE. PER SCOPRIRE TUTTI I SEGRETI DI QUESTA TECNICA SEGNALIAMO IL LIBRO "CUCINA VIVA" DI RICCARDO ASTOLFI (GUIDO TOMMASI EDITORE, 23 EURO). S.B.



KOMBUCHA

PER 1 VASO DA 2 LITRI
PREPARAZIONE 15 MINUTI
FERMENTAZIONE 7-14 GIORNI

1 litro di acqua naturale – 55 g di zucchero di canna – 2 bustine di tè nero – 6 cl di kombucha da una preparazione precedente – 1 scoby (symbiotic culture of bacteria and yeast, la madre del kombucha, che si trova in rete)

1 Scaldate l'acqua, aggiungete lo zucchero e scioglietelo mescolando. Togliete dal fuoco e aggiungete le bustine di tè. Lasciate in infusione finché la bevanda si raffredda. Lavate il vaso con acqua calda, senza detersivi, adagiate lo scoby e il kombucha già pronto sul fondo.

2 Versate il tè nel vaso pulito. Coprite con un foglio di carta da cucina, fissatelo con un elastico, appoggiate un telo sopra il vaso per proteggerlo dal sole e lasciate fermentare il kombucha a 18-20° (così è pronto in 7 giorni; il tempo aumenta se la temperatura è più bassa).

3 Durante la fermentazione sulla superficie del tè si formerà una pellicola, un nuovo scoby. Filtrate la bevanda in un colino di nylon, conservate mezzo bicchiere del liquido per produrre il nuovo kombucha e versate il resto in una bottiglia con un tappo a tenuta. Potete consumarlo subito o passare alla seconda fermentazione, come spiegato qui sotto.

KOMBUCHA AROMATIZZATI

PER 3 BOTTIGLIE DA 1 LITRO
PREPARAZIONE 5 MINUTI
FERMENTAZIONE 3-5 GIORNI

3 l di kombucha – 1 fetta di mango – 2-3 fiori secchi di ibisco – 2-3 fette di limone non trattato – 1 piccolo pezzo di zenzero

1 Si può aromatizzare il kombucha già preparato sfruttando una seconda fermentazione a bottiglia tappata e ben sigillata (altrimenti con la carbonazione potrebbe saltare): la bevanda diventa gasata e si forma una piccola percentuale di alcool, dal 0,5 all'1,5% a seconda dello zucchero aggiunto con gli aromi. Potete preparare tre diverse bevande in altrettante bottiglie con 1/3 del kombucha per ciascuna.

2 Per la prima, tagliate a dadini il mango, aggiungetelo nella bottiglia, chiudetela ermeticamente e lasciate riposare per 2-3 giorni a temperatura ambiente. Quindi, mettete la bottiglia in frigorifero e consumate la bevanda fresca. In alternativa e con la stessa procedura, inserite nella bottiglia i fiori di ibisco ben sciacquati, oppure le fettine di limone e lo zenzero tagliati a bastoncini.

3 Quando volete smettere di produrre kombucha per un po' di tempo, mettete gli scoby in un vaso grande, copriteli con tè zuccherato e chiudete il vaso ermeticamente. Conservatelo al buio al fresco o in frigorifero, aggiungendo del tè

se si asciuga troppo. Gli scoby cresceranno anche al buio. Potete ricominciare a far fermentare gli ingredienti preferiti in qualunque momento o regalare qualche scoby agli amici.

CRAUTI

PER 1 VASO DA 1,2 LITRI
PREPARAZIONE 30 MINUTI + IL RIPOSO
FERMENTAZIONE 2-12 SETTIMANE

1 cavolo rosso o 1 cavolo bianco da 1 kg circa – 25 g di sale marino integrale – 1 cucchiaino di semi di cumino o di finocchio – qualche bacca di ginepro

1 Sciacquate il cavolo, affettatelo sottile eliminando il torsolo. Pesatelo, mettetelo in una ciotola con il sale in quantità pari al 2-3% del suo peso (2-3 g di sale ogni kg di cavolo). Mescolatelo vigorosamente con le mani perché rilasci l'acqua. Unite i semi aromatici e le bacche di ginepro e fate riposare il cavolo per 20 minuti.

2 Intanto, lavate il vaso di fermentazione con acqua bollente e fatelo asciugare. Riempitelo di crauti, schiacciateli per eliminare le bolle d'aria e copriteli completamente con il liquido.

3 Inserite un dischetto di plastica per mantenerli sommersi e chiudete il vaso. Fate sfiatare il vaso ogni giorno. Dopo 2 settimane i crauti sono pronti per il consumo, ma miglioreranno progressivamente nei 2-3 mesi successivi.

PANINI ALL'ARROSTO DI MAIALE CON CRAUTI ROSSI E SENAPE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 35 MINUTI
500 CAL/PORZIONE

300-400 g di crauti rossi – 600 g di lonza di maiale – 1 cucchiaino di scorza di limone – origano secco – coriandolo in polvere – alloro fresco – 1 cucchiaino di senape in grani – 1 cucchiaino di miele millefiori – 3 cucchiaini di senape di Digione – aceto balsamico – 1 piccola lattuga – 6 panini integrali ai semi – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Scaldate il forno a 90°. Mescolate sul tagliere la scorza di limone, 2-3 prese di sale, 2-3 prese di coriandolo, un cucchiaino di origano. Rotolate la carne nel mix aromatico e fatela rosolare in casseruola che possa andare in forno con 2 cucchiaini di olio, per 5-6 minuti, girandola su tutti i lati. Trasferite la casseruola in forno e cuocete per 1 ora e 30 minuti.

2 Mettete la carne in un contenitore in misura cosparsa di alloro e olio. Fate riposare al fresco per 12 ore. Mescolate le senape con il miele e qualche goccia di aceto. Scolate la carne, affettatela sottile e salatela. Spalmate i panini aperti con il mix di senape, unite qualche foglia di lattuga, la carne e uno strato di crauti rossi. Condite con l'olio all'alloro e servite.

Vini Alto Adige DOC: quando il vino racconta un territorio



La denominazione Alto Adige DOC è relativa a un piccolo territorio dove convivono elementi diversi che, in questa terra, riescono ad accordarsi in un'unica armonia. Vigneti baciati dal sole mediterraneo e cresciuti nel territorio alpino; tradizionale raccolta a mano e vinificazione operata da vignaioli esperti e apprezzati in tutto il mondo. Tutto questo sono i vini Alto Adige DOC.



Attività realizzata con il contributo del MASAF, ai sensi del decreto direttoriale n. 553922 del 28/10/2022

Südtirol Wein 
Vini Alto Adige

www.vinialtoadige.com

Finale Ligure

NON SOLO MARE: IN
PRIMAVERA È DA VISITARE
PER LA NATURA
AFFASCINANTE E LA
CUCINA UN PO' MAGICA,
RICCA DI ERBE SPONTANEE
E SAPIENZA ANTICA

a cura di Daniela Falsitta, testo di Enrico Saravalle,
foto di Francesca Moscheni.

Si ringrazia l'Osteria del Castel Gavone per
le ricette e la realizzazione dei piatti

Il litorale finalese:
a dividere Finale
Marina da Varigotti
è Capo San Donato,
con la piccola torre
che gli dà nome
e il porticciolo.

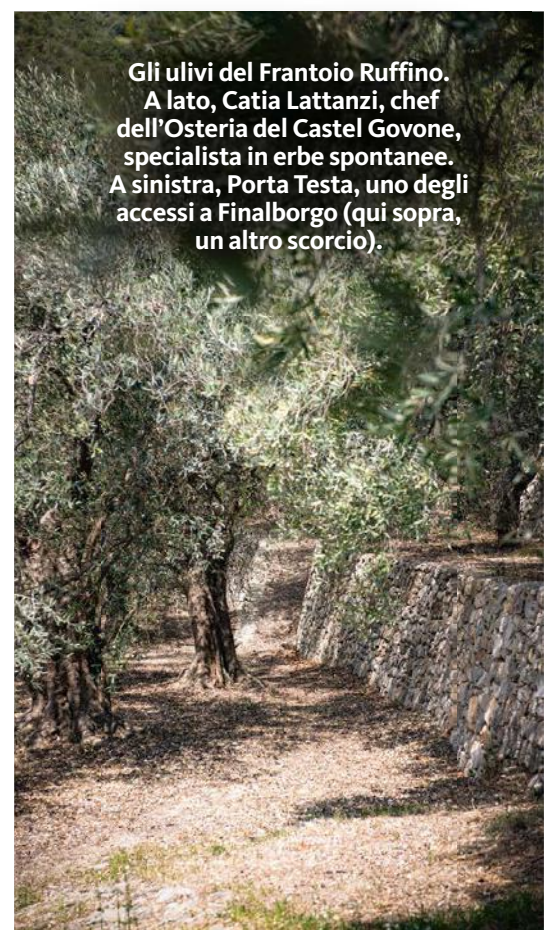
Il paesaggio è quello dolce della Riviera, con le case color pastello, le file di palme, il luccichio del mare. Ma basta voltare le spalle agli ombrelloni e ai caffè ed ecco un altro mondo formato dall'altopiano carsico delle Manie, ricoperto da una fitta vegetazione, con i paesi di pietra che sembrano abbandonati, i castelli minacciosi e le chiese sperdute. È il mondo del Finale, unico nel Ponente Ligure, affascinante e insolito, di cui i turisti sanno poco: la maggior parte di loro non vuole perdersi le spiagge e le passeggiate sul lungomare ma la piccola capitale, Finale Ligure, ha anche altri assi nella manica. Dove trovare, infatti, un paese che sa essere uno e trino? La parte più mondana, Finalmarina, è un antico borgo di pescatori che le pacifiche invasioni della buona borghesia milanese e torinese hanno trasformato in elegante luogo di villeggiatura.

segue >



FRISCEU CON L'AGLIO
ORSINO DEI CAMPI

pag. 28



Gli ulivi del Frantoio Ruffino.
A lato, Catia Lattanzi, chef
dell'Osteria del Castel Govone,
specialista in erbe spontanee.
A sinistra, Porta Testa, uno degli
accessi a Finalborgo (qui sopra,
un altro scorcio).



TAGLIOLINI ALLE ORTICHE

pag. 28

L'arco dedicato a Margherita di Spagna.
A destra: bergamotti dell'azienda Parodi
e lo chef Maurizio Rossello del
ristorante La Fortezza. In alto, il Palazzo
del Tribunale affrescato a finto bugnato.



La lunga strada che taglia il centro abitato sfiora la secentesca cattedrale di San Giovanni e si perde nella monumentale piazza Vittorio Emanuele. L'arco che si affaccia sul Lungomare Italia ricorda il passaggio dell'infanta di Spagna Margherita (una delle celebri *Meninas* dipinte da Velázquez nell'opera omonima), che sostò qui nel 1666 prima di andare sposa all'imperatore d'Austria Leopoldo. La montagna è incombente e selvaggia, disseminata di rocce che hanno reso famosa la zona. La "pietra del Finale", infatti, veniva impiegata nella decorazione di palazzi e chiese: a Genova molte facciate eleganti hanno i suoi toni bianco-rosati. Oggi le stesse pietre attirano anche i climbers di tutta Europa. La palestra più famosa è quella della Rocca di Perti, alle spalle di Finalmarina, e dare un'occhiata agli spericolati arrampicatori è già di per sé uno spettacolo. Dopo i palazzotti barocchi e i carruggi di Finalmarina, ecco le nuove costruzioni e le strade moderne di Finalpia. Il secondo dei tre Finale ha comunque un "cuore" antico: l'abbazia benedettina di Santa Maria con tanto di chiostri e un imponente campanile romanico del '200. Ultimo, ma non per importanza, ecco Finalborgo. Tra le sue mura intatte ci si cala in pieno Medio Evo. I palazzi delle famiglie nobili, i vicoli acciottolati, la Collegiata di San Biagio e il suo curioso campanile ottagonale, i chiostri di Santa Caterina rievocano atmosfere d'altri tempi. Confermate dal fatto che, alzando gli occhi verso le colline, si scorgono le moli possenti del Castello di San Giovanni e di Castel Gavone, posti a difesa del

paese e dell'antica via del sale che arrivava fino in Piemonte. È proprio seguendo il primo tratto di questa via, soprannominata Strada Regina, che si raggiunge il più scenografico dei due castelli, Castel Gavone, abbellito dalla Torre dei Diamanti. Poco distante dalle sue mura diroccate ecco quel gioiellino rinascimentale della chiesa di Nostra Signora di Loreto con decorazioni in cotto e la presenza, insolita, di cinque minuscoli campanili. Tra le colline, i profumi delle erbe spontanee sono una presenza costante. L'aroma del basilico è solo uno dei tanti da scoprire lungo le fasce che disegnano colline e altopiani. "A seconda della stagione", racconta Francesca Magillo, esperta botanica che organizza escursioni a passo lento nell'entroterra, "è possibile scovare diverse piante e varietà, raccoglierle e utilizzarle in cucina". Una cucina che profuma di erbe selvatiche e di un olio delicato. Su una tavola finalese non mancano torte d'erbe, verdure ripiene, ravioli di magro. Piatti della tradizione anche le frittiture di acciughe, sardine, zerri e altri pesce azzurri, il cosiddetto pan du ma, mentre nei dolci si individua un mix sapiente di eleganza e semplicità: ecco i chifferi, a base di mandorla, i baci di Finale, un trionfo di cioccolato, e i gobeletti, biscotti di frolla e marmellata di arance pernambucco che con chinotti e limoni profumano l'aria. E i vini? Vengono dai vigneti a picco sul mare che respirano vento e salmastro: Vermentino, poco Pigato, qualche filare di Rossese, ma soprattutto Lumassina, vino bianco Igt, che nasce tra Finale e Varigotti, sulle fasce baciata dal sole delle Manie.

La spiaggia di Finale Ligure: lunga 4 km è considerata la distesa di sabbia più vasta della Liguria.



LUOGHI ECCELLENTI FINALE LIGURE

FRISCEU CON L'AGLIO ORSINO DEI CAMPI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 25 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
240 CAL/PORZIONE

175 g di farina tipo 0 – 5 g di lievito di birra fresco – 1 tuorlo – un mazzetto di erbe (circa 50 g) – 1 bulbo d'aglio orsino – olio di semi di arachidi – sale

1 Mondate le erbe e l'aglio orsino privandolo dello stelo duro e della pellicola esterna; tritateli. Stemperate il lievito in 120 ml di d'acqua tiepida, unite il tuorlo, un pizzico di sale e sbattete bene, aggiungete le erbe preparate e incorporare la farina un po' alla volta fino a ottenere una pastella liscia e collosa. Lasciate riposare il mix a temperatura ambiente coperto da un canovaccio umido finché raddoppierà il volume (occorrerà circa un'ora).

2 Con due cucchiaini inumiditi formate tante palline, lasciatele cadere direttamene in abbondante olio ben caldo e friggetele girandole per 2 minuti. Sgocciolate i frisceu su carta per fritti quando sono dorati e serviteli caldi o tiepidi.

TAGLIOLINI ALLE ORTICHE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
570 CAL/PORZIONE

300 g di punte di ortiche (cioè la sola parte finale, molto più tenera) – 400 g farina 00 – 3 uova – 100 g di burro – qualche foglia di salvia – sale

1 Sbollentate le punte delle ortiche per un minuto in acqua salata, raffreddatele velocemente in acqua e ghiaccio, strizzatele bene e tritatele finemente.

2 Disponete la farina a fontana, mettete al centro le uova sgusciate, le ortiche, un pizzico di sale e impastate. Se occorresse aggiungete altra farina per ottenere un impasto sodo (premendolo con un dito dovrà restarvi impressa l'impronta). Fate un panetto,

avvolgetelo nella pellicola e lasciatelo riposare per 30 minuti.

3 Stendete l'impasto a mano o con l'apposita macchina fino alla penultima tacca ricavando alcune strisce di circa 3 mm di spessore. Arrotolate ogni striscia e tagliatela in modo da ottenere tagliolini di 3 mm di larghezza.

4 Tuffateli in acqua bollente salata. Nel frattempo scaldate in una padella il burro con un mestolino d'acqua di cottura, mescolate e unite le foglie di salvia. Scolate i tagliolini quando vengono a galla e conditeli con burro e salvia.

TORTA PASQUALINA

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
590 CAL/PORZIONE

400 g di germogli e foglie di borragine e spinaci – maggiorana – 150 g di ricotta sgocciolata – 2 cipollotti – 100 g circa di formaggio pecorino e grana grattugiati insieme – 4 uova – 1 tuorlo – olio extravergine d'oliva – sale per la pasta 375 g di farina – olio extravergine d'oliva – sale

1 Sbollentate le erbe per 1 minuto in acqua salata, strizzatele e tritatele. Saltatele in padella con un filo d'olio e i cipollotti tritati. Mescolate il mix con un po' di maggiorana tritata, la ricotta, un pizzico di sale, un uovo e formaggio sufficiente a ottenere una buona consistenza.

2 Fate la pasta: disponete la farina a fontana, unite 35 ml d'olio, 175 ml d'acqua e un pizzico di sale, impastate fino a ottenere un panetto elastico e omogeneo. Dividetelo in due parti, una un po' più grande dell'altra, e stendetelo in modo da ricavare due dischi di sfoglia molto sottile, uno con diametro di 30 cm e l'altro di 24.

3 Foderate una teglia da 24 cm di diametro con il disco più grande facendolo salire lungo i bordi e copritelo con il ripieno. Con il dorso del cucchiaino scavate 3 fossette nel ripieno e sgusciatevi le uova rimaste. Chiudete con il secondo disco e sigillatelo. Fate qualche buco sulla superficie e spennellate con il tuorlo. Infornate la Pasqualina a 180° per 45 minuti e servitela tiepida o fredda.

TACCUINO DI VIAGGIO

OSTERIA DEL CASTEL GAVONE
PERTI ALTO, TEL. 333 4992898
È QUI CHE ABBIAMO FOTOGRAFATO I PIATTI DEL NOSTRO SERVIZIO. IN MENU TORTE SALATE, MINISTRONE ALLA LIGURE, POLPO ROSTICCIAIO.

OSTERIA AI QUATTRO CANTI
VIA TORCELLI 22, FINALBORGO, TEL. 019 680540
NEL CUORE DI FINALBORGO, RAVIOLI DI CARCIOFI, TAGLIOLINI ALLE ACCIUGHE, CONIGLIO ALLA LIGURE.

LA FORTEZZA
VIA CAVIGLIA, FINALE, TEL. 331 9356705
CASTELLO CON VISTA E CUCINA CON GUIZZI DI FANTASIA. IN MENU, CAPPON MAGRO, TORTELLI CON PESTO DI FAVE, CREMINO AL CHINOTTO CON SALSA DI PERNAMBUCCO.

NONUNOMENO BISTROT
CHIOSTRI DI SANTA CATERINA, FINALBORGO, TEL. 019 2072102
ALL'INTERNO DI UN MONASTERO, RAVIOLI DI BORRAGINE CON SUGO DI NOCI, TAGLIOLINI AL PESTO CON BOTTARGA, TORTA PASQUALINA.

SAPORE DI MARE
VICO MARASSI 11, FINALE, T. 019 695649
SI SCEGLIE IL PESCE E POI SI GUSTANO CALAMARI SU TIMBALLO DI RISO ROSSO, FETTUCCINE CON BRANZINO, PALAMITA IN FOGLIA DI PORRO.

FRANTOIO DOMENICO RUFFINO
STR. VECCHIA, VARIGOTTI, T. 348 4521161
RAGGIUNGIBILE A PIEDI CON UN BEL SENTIERO TRA GLI OLIVI, PRODUCE OLI DA OLIVE AUTOCTONE COLOMBAIA.

PASTICCERIA FERRO
VIA GARIBALDI 10, FINALE
PASTICCERIA ULTRACENTENARIA DOVE PROVARE I BACI DI FINALE, I CHIFFERI DI PASTA DI MANDORLE E I GOBELETTI CON MARMELLATA DI PERNAMBUCCO.

PANETTERIA PIPPO
VIA ROMA 13, FINALE LIGURE
DA PROVARE LA FOCACCIA, IL PANE CON LE OLIVE, CON NOCI E NOCCIOLE E I GRISSINI.

LEGATORIA DEL BORGO
VIA NICOTERA 42, FINALBORGO
CORNICI, ALBUM, PARALUMI IN CARTA E TESSUTO.

AZIENDA AGRICOLA PARODI
LOC. AQUILA, FINALE LIGURE
CHINOTTI, ARANCE PERNAMBUCCO, MANDARINI E KUMQUAT DIVENTANO MARMELLATE, CONFETTURE, LIQUORI.

PAGANINI
LOCALITÀ CHIAZZARI, 26, FINALE
DALLE UVE VERMENTINO E PIGATO CHE MATURANO SULLE FASCE, VINI PROFUMATISSIMI ED ELEGANTI.

APIARIO BENEDETTINO
VIA SANTUARIO 59, FINALPIA
NEL CONVENTO SI ACQUISTANO MIELE, PAPPÀ REALE, PROPOLI E ALTRO.



TORTA
PASQUALINA



Le cupole di San Lorenzo e la spiaggia di Varigotti, frazione di Finale Ligure.
A sinistra, il panificio Pippo e, a destra, l'apiario dell'abbazia benedettina di Finalpia. In alto, il bel negozio di piante, oggetti e prodotti tipici Il pozzo dei desideri, in via San Rocco 17.





DISCOVER WHAT'S POSSIBLE

Gusto al top



Dal 02.03 al 30.04
Una Pietra Pizza
IN OMAGGIO
con i barbecue selezionati*

SCANSIONA IL QR CODE
PER INFORMAZIONI



Il barbecue Weber Genesis

Amato da generazioni di griller e sempre della migliore qualità,
l'ultimo Weber Genesis ridefinisce lo standard dei barbecue.

Trova il tuo prossimo barbecue su weber.com

*Operazione a premi. Regolamento completo e lista prodotti eligibili su weber.com



Asparagi di Cilavegna

BIANCHI CON LA PUNTA ROSA, TURGIDI
E TENERI, SONO UNA CHICCA DEL PICCOLO
BORGO DELLA LOMELLINA. DA GUSTARE
FRESCHI TRA APRILE E MAGGIO

di Marina Cella, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda

È una questione di luce. Gli asparagi di Cilavegna (PV), bianchi con l'apice rosa, vanno raccolti appena spuntati (non devono fuoriuscire dal terreno per più di 2-3 cm) e al mattino presto, prima che i raggi del sole attivino la clorofilla (fotosintesi clorofilliana) e ne scuriscano il colore. È una tecnica usata anche in altre regioni dove si producono asparagi bianchi, come il Veneto; ma qui in Lomellina, nella Bassa Lombardia, ha delle caratteristiche particolari. “Il nostro metodo di coltivazione è una specificità di Cilavegna perché, come da tradizione, non utilizziamo teli di plastica per coprire e proteggere i turioni ma solo cumuli di terra”, spiega Pietro Banfi che, insieme alla sorella e al padre, fa parte dell'Associazione Produttori Asparagi Cilavegnesi (A.P.A.C.). “La raccolta dura un paio di mesi, aprile e maggio, e ogni ortaggio viene staccato dalla zampa (radice) sotto terra con un attrezzo apposito, senza tagliarlo. Poi gli asparagi

sono selezionati (in due categorie a seconda del diametro) e confezionati in mazzi: non devono superare la lunghezza di 20-22 cm”.

I terreni sciolti e sabbiosi intorno a Cilavegna sono perfetti per l'asparagicoltura, che infatti vanta una lunga tradizione qui in Lomellina, terra di acqua e di risaie delimitata da grandi fiumi come il Ticino, il Po e il Sesia; secondo alcune fonti, la coltivazione risalirebbe al XVI secolo. Oggi la tradizione continua ed è il fiore all'occhiello di questo piccolo centro, un'eccellenza premiata con vari riconoscimenti: fa parte dei PAT della Regione Lombardia e dell'Arca del Gusto di Slow Food e ha ottenuto la De. Co. dal Comune. *segue >*

diffusione locale

In stagione, gli asparagi di Cilavegna freschi si possono comprare nel negozio gestito dal Consorzio in paese. In alternativa, l'Associazione Produttori Asparagi Cilavegnesi li vende direttamente, anche online. Durante la sagra locale sono disponibili nella mostra mercato e proposti nei piatti tipici da tutti i ristoranti. Non mancano in altre manifestazioni sulle eccellenze gastronomiche del territorio, come la Sagra della Lomellina a Breme.

FRITTATA CON GLI ASPARAGI (FRITTA CUI SPARS)

PER 4 PERSONE
FACILE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 25 MINUTI
195 CAL/PORZIONE

**400 g di asparagi di Cilavegna – 6 uova – 3 cucchiaini di grana padano
Dop grattugiato – 40 g di burro – timo – sale**

1 Lavate gli asparagi, eliminate la parte legnosa, asciugateli e tagliate le punte a bastoncini di circa 5 cm di lunghezza e la rimanente parte edibile a rondelle sottilissime, con la classica inclinazione in diagonale. Trasferite il tutto in un tegame con il burro, salate, incoperchiate e fate stufare a fuoco dolce per 10 minuti.

2 Nel frattempo sgusciate le uova in una terrina, unite il formaggio e un pizzico di sale e sbattete con una forchetta.

3 Trasferite gli asparagi con la loro salsa in una teglia rotonda di 25 cm di diametro e distribuiteli sul fondo. Versate

delicatamente sopra il composto di uova e formaggio e cuocete in forno già caldo a 200° per circa 15 minuti o fino a quando le uova si saranno rapprese e la superficie sarà ben dorata. Fate intiepidire la frittata, sformatela, tagliatela a quadrotti e completate con foglioline di timo.

Ricetta tratta dal libro *La tavola del Gran Pavese* (Annalisa Alberici, Muzzio, 1998)

Certo si tratta di una produzione di nicchia, disponibile quasi esclusivamente sul posto. Infatti l'evento centrale dedicato all'asparago è la sagra, che da quasi 60 anni (con lo stop dovuto alla pandemia) si tiene la seconda domenica di maggio; nacque per iniziativa di alcuni coltivatori che in seguito, nel 1987, fondarono il Consorzio Produttori Asparagi Cilavegna (CON.P.A.C.). Recentemente ha preso vita un'altra associazione di agricoltori, l'A.P.A.C. (vedi nella pagina precedente) ed entrambe possono utilizzare il marchio De.Co.

Tenero, di gusto elegante e aroma delicato ma persistente, l'asparago cilavegnese varia molto in base alle condizioni climatiche. "Più le temperature sono miti con belle giornate, più è dolce; se invece il clima è piovoso, il sapore è amarognolo", spiega Banfi. "In ogni caso noi consigliamo di consumarlo fresco nel luogo di produzione, nei ristoranti della zona e durante la sagra. Il piatto tipico che ne restituisce tutto il sapore è la *spargiada* alla cilavegnese, con burro e uova. Nel mio agriturismo Molino Taverna lo prepariamo cuocendo gli asparagi al vapore e servendoli vicino a due uova all'occhio con i tuorli ancora crudi, su cui versiamo abbondante burro nocciola caldissimo (burro fuso a fuoco bassissimo, fino a 120°, finché non diventa scuro con sentori di nocciola *ndr*) e grana padano grattugiato", conclude. In una terra di riso come la Lomellina un'altra ricetta molto popolare è il risotto con le punte di asparagi, ma i deliziosi turioni sono perfetti anche con le tagliatelle, nel ripieno dei ravioli o delle crespelle, per le creme, nelle frittate o le torte salate.





Vendemmia 2016



Vendemmia 2017



Vendemmia 2018



Vendemmia 2019



Vendemmia 2020



Vendemmia 2021



Vendemmia 2022

Orgoglio di Famiglia

Brut
Aneri



Aneri N.1
"Lucrezia"

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.o.c.g.



Aneri N.3
"Giorgia"

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.o.c.g.



Aneri N.5
"Ludovica"

Valdobbiadene Prosecco Superiore D.o.c.g.



Aneri N.7
Biologico
"Leone"

Asolo Prosecco Superiore D.o.c.g.

PASSIONI



una pasta *uno strumento*

DAI TROCCOLI
AGLI SPAGHETTI
ALLA CHITARRA, PASSANDO
PER I GARGANELLI,
I MACCHERONI AL FERRETTO
E I CROXETTI: I FORMATI
DELLA TRADIZIONE
REGIONALE NASCONO
DA ATTREZZI, SPESSO
DI FORTUNA, FRUTTO
DI ANTICHE SAGGEZZE
(E GENIALITÀ) POPOLARI

testi e cura di Cristiana Cassé, ricette di Antonella
Pavanello, foto di Michele Tabozzi, styling di Ambra Poli;
ha collaborato Margherita Piazza

Nella pagina accanto, tessuti in lino grezzo tinti a mano Hue Table Stories, piatto in ceramica smaltata Francesca Reitano Ceramica, ciotolina in ceramica smaltata Ekadea. Indirizzi a pagina 130



È UN TELAIO DI LEGNO CON ANCORATI FILI DI VARI MATERIALI NATO IN ABRUZZO NEL SETTECENTO: IN POCHE MOSSE DÀ VITA A SPAGHETTI SPESSI, DI SEZIONE QUADRATA. VENIVA CHIAMATO MACCHARUNARE, PER POI PRENDERE IL NOME DELLO STRUMENTO MUSICALE, GRAZIE ALLE “CORDE” TESE



SPAGHETTI CON RAGÙ DI AGNELLO

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 25 MINUTI
580 CAL/PORZIONE

per gli spaghetti alla chitarra 300 g di semola di grano duro + quella per la spianatoia - 3 uova - sale
per il ragù - 400 g di carne macinata di agnello - 300 g di asparagi - 250 ml di salsa di pomodoro - 150 g di mix per soffritto a cubetti (carota, cipolla, sedano) - 1 cucchiaino di concentrato di pomodoro - 1 bustina di zafferano - 2 rametti di rosmarino - 1 bicchiere di vino bianco - olio extravergine d'oliva - sale - pepe - pecorino romano grattugiato per servire

1 Preparate il ragù. Rosolate il mix per soffritto con un po' d'olio in una casseruola, unite la carne e saltatela a fuoco vivo finché sarà croccante. Salate, pepate e sfumate con il vino. Aggiungete il rosmarino, la salsa, il concentrato di pomodoro e un bicchiere d'acqua calda: portate ad ebollizione, poi abbassate la fiamma al minimo e cuocete coperto per 1 ora mescolando ogni tanto.
2 Preparate gli spaghetti. Impastate la semola con le uova e una presa di sale per 10 minuti. Dividete l'impasto in 3 panetti, copriteli con una ciotola capovolta e fateli riposare per 30 minuti. Con il matterello stendete un panetto sul piano infarinato in una sfoglia di 3 mm

di spessore e larga quanto la chitarra. Fate lo stesso con gli altri panetti. Adagiate via via le sfoglie sulla chitarra e fatevi rotolare il matterello premendolo bene per intagliare gli spaghetti.

3 Lavate gli asparagi, tagliateli a fettine di sbieco e rosolateli per 2 minuti con un po' d'olio. Bagnateli con poca acqua, salateli, cuoceteli per altri 3 minuti e uniteli al ragù. Lessate gli spaghetti per 7-8 minuti in abbondante acqua salata in cui avrete sciolto lo zafferano. Scolateli conservando qualche cucchiaino dell'acqua di cottura. Conditeli con il ragù e, se necessario, mantecate con l'acqua tenuta parte. Servite con un po' di pecorino.

GARGANELLI CON FAVE, PISELLI E CREMA DI BORRAGINE

ELABORATA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
E 30 MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
470 CAL/PORZIONE

per i garganelli 300 g di farina 00 +
quella per la spianatoia - 3 uova - sale
per il condimento 200 g di borragine
- 1 cipollotto - 100 g di piselli sgranati
- 100 g di fave sgranate - 100 g
di mandorle a lamelle - olio
extravergine d'oliva - sale - pepe

1 Preparate la pasta. Disponete
la semola a fontana sulla
spianatoia, unite un pizzico
di sale e le uova e sbattetele

incorporando via via la farina.
Poi impastate a piene mani
energicamente per almeno
15 minuti. Formate una palla,
copritela con una ciotola
capovolta e fatela riposare
per 30 minuti.

2 Preparate il sugo. Pulite
la borragine, lavatela
e scottatela in abbondante
acqua leggermente salata
per 2 minuti. Pulite il cipollotto
e affettatelo finemente. Scolate
la borragine e strizzatela. Rosolate
dolcemente il cipollotto
con un po' d'olio per 3 minuti.
Unite la borragine e fatela
insaporire mescolando per 2
minuti. Frullate il tutto fino
a ottenere a crema. Scaldate
un po' d'olio in una padella
antiaderente, aggiungete i piselli
e le fave, salateli, pepateli
e rosolateli dolcemente per 3-4

minuti mescolando ogni tanto.
Incorporate la crema di borragine.

3 Tirate la pasta sul piano
infarinato in una sfoglia piuttosto
sottile e ricavate tanti quadrati
di 4,5 cm di lato. Disponete
un quadrato alla volta, con una
punta verso l'alto, sul pettine,
appoggiatevi sopra l'apposito
bastoncino e arrotolate il quadrato
di pasta esercitando una leggera
pressione fino a sigillare i due
angoli opposti. Formate così
tutti i garganelli. Lessateli in
abbondante acqua salata per 5-7
minuti e scolateli conservando
qualche cucchiaino dell'acqua di
cottura. Conditeli con il sugo
(eventualmente riscaldato)
e, se necessario, mantecate,
con un po' dell'acqua tenuta
da parte. Completate
con le mandorle leggermente
tostate a secco in un padellino.



Nella pagina
accanto, piatto
in ceramica
smaltata Ekadea.
Indirizzi
a pagina 130



A UNA CUOCA FINISCE SUL PIÙ BELLO IL RIPIENO
PER I RAVIOLI... PER NON SPRECARE LA PASTA AVANZATA,
PRENDE UN PETTINE DA TELAIO E UN FUSCELLO E CREA
UN NUOVO FORMATO. UNA LEGGENDA? DI CERTO
SAPPIAMO CHE L'ATTREZZO È NATO IN EMILIA ROMAGNA
EVOLVENDOSI POI IN UNA PIÙ PRATICA TAVOLETTA

Nella pagina
accanto, piatto
ovale e ciotolina
a conchiglia
in ceramica
smaltata Francesca
Reitano Ceramica.
Indirizzi
a pagina 130



UN FERRO DA MAGLIA O ADDIRITTURA PRESO DA UN OMBRELLO ROTTO SONO STATI PER SECOLI GLI ARTEFICI DEI MACCHERONI TIPICI DEL SUD ITALIA. PIÙ O MENO LUNGHI, SECONDO LA REGIONE, SONO ANCORA OGGI PREPARATI A MANO E SPESSO CON ATTREZZI “CREATIVI”

MACCHERONI CON STRACCIATELLA, ALICI E PEPERONI CRUSCHI

ELABORATA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 90 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
540 CAL/PORZIONE

per i maccheroni al ferretto 300 g
semola rimacinata di grano duro + quella
per la spianatoia - 1 cucchiaino di olio
extravergine d'oliva - sale
per il condimento 200 g di filetti di alici
fresche - 250 g di stracciatella
- 20 g di peperoni cruschi - 4 cucchiaini
di colatura di alici - farina - olio
di arachidi - sale - pepe

1 Preparate i maccheroni al ferretto. Disponete la semola a fontana, unite una buona presa di sale, l'olio e 150 ml acqua, poca alla volta, mentre cominciate a impastare. Lavorate per almeno 10 minuti per ottenere un composto elastico ma tenace. Mettete il panetto sotto una ciotola capovolta per 30 minuti. Su un piano infarinato, formate dei cordoncini sottili di 6 mm di diametro e tagliateli a tocchetti di 5 cm. Appoggiate il ferretto di sbieco all'estremità di un tocchetto e fatelo rotolare, esercitando una leggera pressione, per ottenere una sorta di spirale di pasta. Sfilate il maccherone e preparate così tutti gli altri.

2 Frullate la stracciatella con un pizzico di sale e un po' di pepe e disponetela in una grossa ciotola. Infarinare le alici e friggetele nell'olio bollente fino a doratura. Scolatele su una teglia foderata con carta da cucina e tenetele in caldo nel forno a 120° (salatele poco prima di unirle alla pasta). Friggete per pochi secondi in olio bollente anche i peperoni cruschi e scolateli su carta da cucina.

3 Lessate i maccheroni in abbondante acqua bollente salata per 8-9 minuti, scolateli e conditeli con la crema di stracciatella. Servite e completate con le alici, i peperoni sbriciolati, la colatura di alici e pepe.





CROXETTI AL PESTO DI MAGGIORANA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 90 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
465 CAL/PORZIONE

per i croxetti 300 g di semola di grano duro + quella per la spianatoia - 1 uovo - 50 ml di vino bianco - sale
per il pesto 40 g di foglie di maggiorana - 20 g di foglie di basilico - 50 g di pinoli - 20 g di gherigli di noce - 2 cucchiaini di grana padano Dop grattugiato - 1 cucchiaino di pecorino grattugiato - 1 spicchio d'aglio - olio extravergine d'oliva - sale

1 Preparete la pasta. Disponete la semola a fontana, unite l'uovo, una buona presa di sale, 50 ml di acqua e il vino e impastate per almeno 10 minuti per ottenere una pasta elastica. Disponete il panetto sotto una ciotola capovolta per 30 minuti.

2 Preparete il pesto. Tostate i pinoli a secco in un padellino finché saranno dorati. Lavate e asciugate le foglie di basilico e maggiorana e frullatele (tenete da parte un po' di maggiorana per il decoro finale) con le noci, 20 g di pinoli, l'aglio, i formaggi grattugiati e l'olio fino a ottenere un pesto fluido e omogeneo. Salatelo e versatelo in una ciotola capiente.

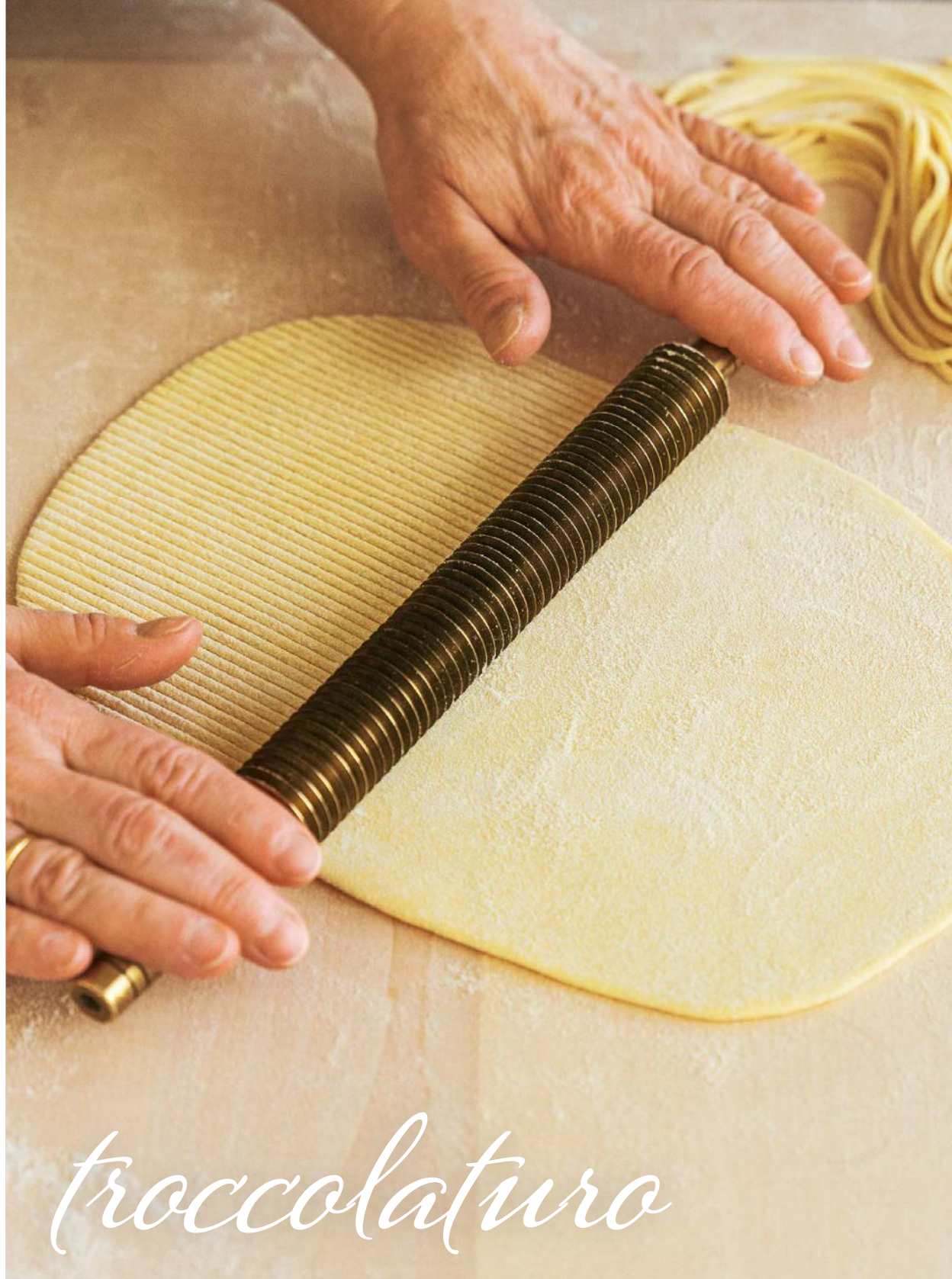
3 Stendete la pasta con il matterello sul piano infarinato a uno spessore di circa 2,5 mm. Con la parte concava dello stampo a cilindro ritagliate tanti dischetti. Appoggiate un dischetto sulla parte incisa dello stampo a cilindro e schiacciatelo con lo stampino superiore per imprimere il disegno. Ripetete l'operazione per tutti i dischetti. Reimpastate i ritagli di pasta per ottenere altri croxetti. Lessateli in abbondante acqua bollente salata per 10 minuti. Diluite il pesto con qualche cucchiaino dell'acqua di cottura. Scolate i croxetti, conditeli con il pesto e completate con i pinoli e la maggiorana rimasti.

Nella pagina
accanto, piatto
piano, piatto
fondo e piattino
a conchiglia
in ceramica
smaltata Francesca
Reitano Ceramica.
Tovagliolo in lino
grezzo tinto
a mano Hue
Table Stories.
Indirizzi
a pagina 130



UN DOPPIO STAMPO DI LEGNO PER INTAGLIARE
MEDAGLIONI DI PASTA DECORATI. NASCE IN LIGURIA
DURANTE IL RINASCIMENTO, PROBABILMENTE
PER RIPORTARE LO STEMMMA DELLE FAMIGLIE
NOBILI E SOTTOLINEARE IL NOME DEL CASATO
DURANTE I BANCHETTI

Nella pagina accanto, piatto in ceramica smaltata Ekadea, cucchiaino in ottone satinato tagliato a mano Sabrina Formica per Poetic Metalworks, tovagliolo in lino grezzo tinto a mano Hue Table stories. Indirizzi a pagina 130



GIÀ CITATO NELLA LETTERATURA CULINARIA DEL '500, È UN MATTERELLO SCANALATO IN OTTONE (MA ANCHE LEGNO O BRONZO) PER PREPARARE UNA SORTA DI "TAGLIOLINI" RUSTICI E SPESSI. SICURAMENTE È DI ORIGINE A FOGGIANA, MA NON È NOTO COME E A CHI VENNE IL LAMPO DI GENIO

TROCCOLI CON SUGO DI POLPO PICCANTINO

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA
+ IL RIPOSO
COTTURA 30 MINUTI
490 CAL/PORZIONE

per i troccoli 300 g di semola rimacinata di grano duro + quella per la spianatoia - 100 g farina 00 - 1 uovo - sale

per il condimento un polpo pulito di 500 g - 1/2 tubetto di concentrato di pomodoro - 2 spicchi d'aglio - 2 foglie di alloro - 1 peperoncino fresco piccante - olio extravergine d'oliva - sale - pepe - basilico per guarnire

1 Preparete la pasta. Miscelate le due farine, disponetele a fontana, unite una presa di sale, l'uovo e 170 ml di acqua tiepida, poca alla volta, mentre cominciate a impastare. Lavorate per almeno 10 minuti per ottenere un impasto elastico ma tenace. Dividete

l'impasto in 3 parti uguali e mettete i panetti sotto una ciotola capovolta per 30 minuti.

2 Mettete il polpo in una pentola con un giro d'olio, gli spicchi d'aglio sbucciati, l'alloro e 1 bicchiere d'acqua e cuocete coperto a fiamma moderata per 15 minuti. Lasciate raffreddare il polpo nella pentola.

3 Su un piano infarinato, tirate una porzione di pasta alla volta in una sfoglia di 3 mm di spessore e lunga circa 30 cm. Lasciatela asciugare per 3 minuti, poi appoggiate il troccolatura sul lato corto della sfoglia ed, esercitando una forte pressione, fatelo rotolare per intagliare i troccoli. Separateli delicatamente e ripetete l'operazione con le altre porzioni di pasta. Lasciate asciugare i troccoli per almeno 30 minuti sulla spianatoia infarinata.

4 Prelevate il polpo, tagliatelo a pezzetti e rosolatelo brevemente con un filo d'olio e il peperoncino a fettine. Unite al suo fondo di cottura il concentrato di pomodoro, sale e pepe e riscaldete il sugo mescolando. Lessate i troccoli in abbondante acqua bollente salata per 8 minuti, scolateli e mescolateli con il sugo e il polpo. Completate con un po' di basilico.



Gusto
in famiglia.



Da tre generazioni ti offriamo tutta la qualità del Südtirol

Veniamo dalla Val Venosta, tra le montagne del Südtirol. Da generazioni la nostra famiglia e la nostra terra sono una cosa unica, e così i nostri prodotti. Come i würstel, che si distinguono per l'alta qualità della carne, selezionata dalla sola coscia di puro suino, e lavorata con cura dai nostri mastri macellai.

Recla

I magnifici 7

DA STAPPARE SUBITO

di Monica Pilotto

Una selezione di bottiglie eccellenti, prodotte nel rispetto dell'ambiente, del paesaggio e della biodiversità del terroir, sempre in equilibrio tra valorizzazione delle tradizioni e sguardo attento al futuro



Valpolicella Classico Superiore Doc San Michele Tenute Ugolini

Da vitigni autoctoni della Valpolicella certificati Icea (certificazione biologica), in armonia tra natura e paesaggio, hanno origine vini di grande eleganza e complessità aromatica, tra i quali il San Michele, rosso rubino dal bouquet di piccoli frutti rossi e note speziate, da abbinare a formaggi di media stagionatura, salumi, carne rossa, anguilla, sarde e acciughe (€ 50).

Insoglio del Cinghiale Toscana Igt rosso 2021 Tenuta Campo di Sasso

La Tenuta si estende su 56 ettari in Maremma, a 40-60 metri slm e il vino fruttato e versatile si compone di Syrah, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot. Dopo la fermentazione il 40% del liquido odoroso viene affinato in barrique per 4 mesi. Aromatico, intenso e carnoso, al palato è morbido e fresco, si sposa con carne, selvaggina e costine di maiale (da € 20,50).



Il Sublime Etna Rosso Doc Tenute Ballasanti

Alle pendici dell'Etna, in un antico vigneto centenario, crescono rigogliose le viti di Nerello Mascalese che danno vita a un rosso intenso e profondo, dai sentori di ribes, pepe nero e note vanigliate; l'affinamento avviene in barrique e tonneaux e si accompagna con grigliate di carne mista (€ 26).

Maneo Gavi Docg 2018 Enrico Serafino 1878

È vino da pesce: antipasti, crostacei, sushi, ma anche risotti delicati, questo Gavi a lungo affinamento arriva sul mercato cinque anni dopo la vendemmia, capace così di esprimere al meglio i caratteri del terroir. Servitelo fresco in un bicchiere ampio e generoso (€ 34,50).



Ribolla Gialla I Feudi di Romans - Cantina Lorenzon

La nuova Ribolla Gialla affinata in anfora nasce nel cuore della Doc Friuli Isonzo ed è prodotta in edizione limitata: la lunga macerazione avviene sulle bucce in anfore di ceramica microporosa e il vino si distingue per longevità, colore giallo ambrato, note di frutta candita. Da degustare con pesce, frutti di mare, cucina orientale. Perfetto anche da meditazione (da € 36).

Spumante Rosé Cruasé 2018 Tenuta Mazzolino

Siamo sulle colline dell'Oltrepò Pavese, tra i 20 ettari vitati si trova il vitigno del Pinot Nero che, vinificato in rosa, dà i natali allo Spumante Metodo Classico firmato dal guru delle bollicine Dominique Leboeuf, enologo in Champagne. Servitelo con carpacci di pesce, crostacei e tartare di carne (€ 29).



Le Fornaci Lugana Riserva Doc - Tommasi

Sulle sponde del Lago di Garda nasce la perfetta unione tra il vitigno Turbiana e il territorio: il risultato è un Lugana Riserva dai riflessi dorati, dalle note fresche e minerali mixate a quelle di frutta gialla matura e sentori floreali e agrumati. Dopo la vendemmia fatta a mano, vengono selezionati i grappoli migliori, poi la fermentazione e l'affinamento del 25% in botti di legno francesi e il 75% in acciaio per 18 mesi. Va servito a 10-12° dall'aperitivo alla cena o con pesce di lago, pasta, formaggi di media stagionatura e carne (€ 19,50).

UNA STRAORDINARIA
GIORNATA ALLA
“SONIA FACTORY”, NEL
CUORE OPERATIVO
DELLA REGINA
DEL WEB E DELLA TV.
CHE CI HA REGALATO
UNO SGUARDO
NEL SUO MONDO E...
UNO SFIZIOSO MENU
DI MARE PER UN
INVITO DI PRIMAVERA

testi e cura di Cristiana Cassé,
ricette di Sonia Peronaci,
foto di Felice Scoccimarro,
styling di Ambra Poli,
scelta dei vini di Sandro Sangiorgi



Casa Peronaci

Casa non è un'impropria traduzione di factory (dall'inglese, fabbrica). La Sonia Factory, nel centro di Milano, sembra e forse è, proprio una casa. Ci sono due giganti cucine professionali, certo, ma anche ambientazioni per eventi, angoli a salottino da tè, uffici mascherati da librerie a giorno, piante e ornamenti. Dà l'idea di un bell'appartamento più che di una "fabbrica" dove ogni giorno si girano puntate dell'arcinota trasmissi-

sione *La cucina di Sonia* (su La7d), dove si lanciano innumerevoli video e ricette sul web (soniaperonaci.it) e si cucina per ricevimenti fatti di amici, colleghi e famiglie che cercano un posto speciale per un pranzo speciale. A far senso di "casa" è Sonia stessa, una donna solare, vivace e capace, non una diva. E il suo staff, tra chef ed editor, è fatto a sua immagine e somiglianza. Accoglienza sorridente, collaborazione massima. Un posto dove si sta bene. E si impara a cucinare (si tengono anche corsi), a collaborare e a divertirsi. *segue >*

A destra, una parte dello staff web e TV della Sonia Factory: da sinistra verso destra Roberta Doppiu (food photographer & production coordinator), Sonia Peronaci, Marta Tosi (production manager), Ludovica Cornaro (press office), Giulia Fornari (editor), Linh Vu Thuy (social media manager). Più in basso, la brigata di cucina che lavora con Sonia: da sinistra verso destra, Marco Bagetti (pastry chef), Bruno Monti (chef), Fabio Sironi (chef), Benedetta Marinaccio (executive chef).



UN CONCEPT PER TUTTI

STORICA FONDATRICE DI GIALLOZAFFERANO, ORA VOLTO E PROMOTRICE DEL SITO CHE PORTA IL SUO NOME (SONIAPERONACI.IT) E DE "LA CUCINA DI SONIA" IN ONDA SU LA7D, MADAME PERONACI HA INAUGURATO NEL 2017 LA "SONIA FACTORY" (IN VIA BRAMANTE 37 A MILANO). UN AMPIO SPAZIO POLIFUNZIONALE DOVE CREA LE SUE RICETTE E LAVORA CON LA SUA SQUADRA, OLTRE A ORGANIZZARE CORSI E AD ACCOGLIERE EVENTI AZIENDALI, SHOW-COOKING, CENE E FESTE PRIVATE. NEL 2019 LE È STATO CONFERITO IL PRESTIGIOSO AMBROGINO D'ORO E NEL 2022 È DIVENTATA ROLE MODEL DI BARBIE.



Sopra, Sonia Peronaci con Francesco Lopes (general manager). A destra Giulia Fornari, una delle giovani editor del team.



FOCACCIA
PRIMAVERA
pag. 55

MENU

Focaccia primavera

PREPARATELA AL MATTINO COME PRIMA COSA E CUOCETELA ALL'ULTIMO.

Risotto con crudo di gamberi e corallo

CUCINATE LA BISQUE, I CRUDI E I CORALLI IL GIORNO PRIMA (TENETE I CORALLI FUORI DAL FRIGO, ALL'ASCIUTTO). CUOCETE IL RISO 30 MINUTI PRIMA DI ANDARE A TAVOLA.

Involtni di pancetta e fagiolini

POTETE ALLESTIRLI IL GIORNO PRIMA (TENENDOLI IN FRIGO) E SALTARLI AL MOMENTO DI SERVIRE.

Rombo con cavolo rosso e purè rustico

CUCINATE PURÈ E CAVOLO ROSSO LA SERA PRIMA E POI RISCALDATELI IN FORNO. MARINATE IL ROMBO IN ANTICIPO E CUOCETELO ALL'ULTIMO.

Semifreddo al caffè e cioccolato bianco

PREPARATELO IL GIORNO PRIMA E LASCIATELO A TEMPERATURA AMBIENTE PER 1 ORA.

Mini cheesecake al cocco

FATELE IL GIORNO PRIMA E TENETELE IN FRIGO FINO ALL'ULTIMO.

Il menu che Sonia ci ha dedicato si apre con una focaccia che pare un disegno. Sulla base di pasta da pane c'è una distesa di fiori realizzati con rondelle di peperone e cipolla, olive, pomodorini, steli di asparago. Poi un giro d'olio e una spolverizzata di sale in fiocchi e il quadro è fatto. Un omaggio alla primavera che ci predispone a un cin cin con un vinello bianco.

Un coup de cuisine

Ma facciamo che i cin cin sono due. Il secondo festeggia l'arrivo del risotto: cucinato in diretta da Sonia (che tenta invano di far tacere il telefono), è un gran capolavoro. Il Carnaroli cuoce in una densa bisque ottenuta con i carapaci dei gamberi, mentre la polpa viene aggiunta alla fine a tocchetti. E non solo. Sul risotto impiattato, Sonia adagia il magico "crudo": un disco di gamberi pestati in un coppapasta e poi congelato. Lo si mette freddo sul riso caldo, dove si squaglia in un effluvio che sa di mare. A completare, un altro colpo da maestro: il corallo. Un'umile pastella di acqua, olio, farina e colorante alimentare (qui rosso, ma potete sceglierlo a piacere) versata in un coppapasta adagiato in una pentola calda: la reazione tra l'acqua e l'olio danno vita a un "pizzo" che sembra davvero un corallo di scoglio.

segue >



RISOTTO CON CRUDO DI
GAMBERI E CORALLO

pag. 55

Tessuto in lino grezzo blu tinto a mano Hue Table tories, forchetta in acciaio satinato Pintinox, tovaglietta in cotone spesso Zara Home. Indirizzi a pagina 130



INVOLTINI
DI PANCETTA
E FAGIOLINI
pag. 55

Tovaglioli in lino grezzo
tinti a mano Hue Table
Stories, posate in acciaio
satinato Pintinox,
tovaglietta color crema
Zara Home, fiori Frida's
Milano Corso Genova.
Indirizzi a pagina 130

Tovaglioli in lino grezzo
verde grigio tinto a mano
Hue Table Stories.
Indirizzi a pagina 130.

ROMBO CON CAVOLO
ROSSO E PURÈ RUSTICO

pag. 56



Mentre Sonia è alle prese con il risotto, lo chef Bruno Monti si dedica alla preparazione degli involtini di fagiolini (nel frattempo dà uno sguardo al forno dove cuoce qualcosa per un'altra occasione). Gli ortaggi vengono raggruppati a mazzetti su fette di pancetta, conditi con grana, sale e pepe e quindi rosolati in padella fino a doratura. Un goloso divertissement tra una portata e l'altra, ma anche un antipasto se si vuole, facile e di massima resa. Li guardiamo cucinare stupiti dalla coordinazione massima: hanno occhi solo per noi, ma intanto preparano mille cose per foto, filmati, puntate TV e quant'altro. Dietro a tutti corre Benedetta Marinaccio, executive chef, che dispensa ritmi e mani di aiuto.

Un trittico di grande soddisfazione

La portata di pesce, realizzata dallo chef Fabio Sironi, che a sua volta lavora come se avesse quattro mani (e molti occhi), fa gola solo a vederla. Su un letto di cavolo rosso rosolato all'aglio e sfumato con l'aceto si adagia il pesce, che viene a lungo marinato con olio, limone e timo e poi rosolato con le olive di Gaeta. A completare, un insolito purè, che prevedere la cottura in forno delle patate a cubotti con aglio e origano e poi la grossolana rottura delle stesse con la forchetta aggiungendo un filo di aceto. Gli spunti acidi di limone e aceto regalano al piatto, pastoso ma allo stesso tempo croccantino, un equilibrio perfetto. Un altro vinello è d'uopo. E mentre lo sorseggiamo, chef Sironi fa magicamente comparire un piatto pronto per uno scatto che andrà sul web; come ci sia riuscito

Qui accanto,
lo chef Fabio Sironi
alle prese con
il piatto di pesce.





SEMIFREDDO AL CAFFÈ
E CIOCCOLATO BIANCO

pag. 56

non è dato saperlo. Lo stesso andamento multitasking anima un giovane chef, con tanto di cappello di ruolo (nasconde una fluente chioma): lavora su un lato della gigantesca isola che troneggia in cucina e armeggia con panne montate, zuccherose creme, torte e tortine. È Marco Bagetti, il pastry chef.

È la volta del dessert

Chef Bagetti ha realizzato per noi due meraviglie composte, ognuna, da altrettante meraviglie. Preparate le basi, le assembla. Il primo dessert prevede un strato di sablé al cacao, uno strato di crema al cioccolato bianco e per finire una cupola di crema al caffè. Vi ci vorrà del tempo per dare vita a questa tentazione, ma è sicuro che chiunque l'assaggerà la ricorderà per sempre. Lo stesso dicasi per il secondo dessert. Base di biscotti al cocco frullati con burro e cioccolato fondente, strato di crema di yogurt al cocco e panna, top di ganache al cioccolato. E in coppa un po' di cocco disidratato per guarnire. Divino. L'unico dispiacere è che il gioco è finito. Ma ora potete cominciarlo voi...

COSA BERE

È UN MERAVIGLIOSO MENU SENZA CONTROINDICAZIONI, NESSUNA TRAPPOLA E ASSENZA DI SGRADITI EFFETTI SECONDARI. QUI POSSONO GIOIRE TUTTI, A COMINCIARE DAI CIBI CHE VIVONO SULL'EQUILIBRIO DELLO SCAMBIO, UN GIOCO DI MOVENZE E RITORNI. PER ESEMPIO, LA FOCACCIA DI PRIMAVERA SCHIUDE LA SUA VARIETÀ ODOROSA E GUSTATIVA NELL'ABBRACCIO DI UN VERMENTINO LUNIGIANO, L'ETICHETTA VERDE DELL'AZIENDA SANTA CATERINA. SI TRATTA DI UN BIANCO ESEMPLARE PER COME AGISCE ATTRAVERSO TENERA SALINITÀ E VIVA ABILITÀ DI PERSUASIONE, COSÌ CHE OGNUNO DEGLI INGREDIENTI SIA GRATIFICATO SINGOLARMENTE PER POI SENTIRSI PARTE DI UNA SQUADRA. L'ENTUSIASMO DEL PRIMO INCONTRO GALVANIZZA IL VINO SPEZZINO CHE ACCOMPAGNA IL RISOTTO IN VIRTÙ DI UNA SAPOROSA LUNGHEZZA, LASCIANDO I RICORDI AL PROFUMO DEL MARE. LA VERSIONE RISERVA DEL PINOT BIANCO RUSSIZ SUPERIORE, SIAMO NEL COLLIO, ASSOCIA LA SUA PECULIARE COMPOSTEZZA A UNA SOSTANZA DALLE RADICI PROFONDE, UN SISTEMA IMPECCABILE CHE SUBITO RIFINISCE LA FRESCHEZZA DEGLI INVOLTINI E DOPO SPENDE TUTTA LA PROPRIA ENERGIA SULL'ARTICOLATA RICETTA DI PESCE. I DOLCI, E NON SOLO IL SEMIFREDDO, CHIAMANO UNA TAZZA DI CAFFÈ ETIOPE MACINATO E PREPARATO CON IL FILTRO E LA CARAFFA CHEMEX, IL MASSIMO DEL PROFUMO NELL'AVVOLGENTE ESTENSIONE DEL GUSTO.



MINI CHEESECAKE AL COCCO

pag. 56

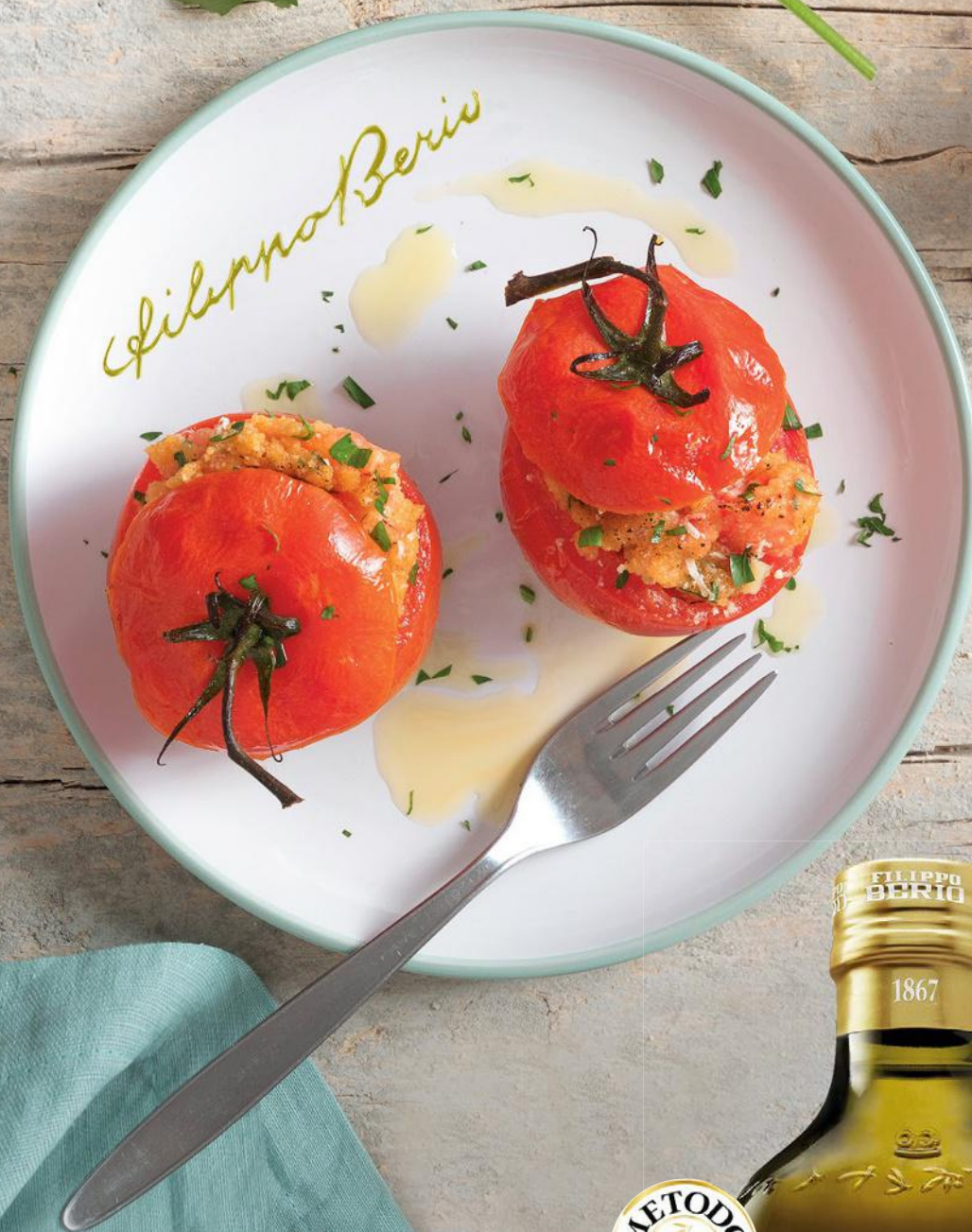


Tovaglioli in lino
tinti a mano Hue table
stories, forchettine in
acciaio satinato Pintinox.
Indirizzi a pagina 130

PARTNER DI
MASTERCHEF ITALIA



MasterChef
The TV Series



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA FILIPPO BERIO. FIRMA I TUOI PIATTI MIGLIORI.

Perché fatto con l'esclusivo metodo Berio, un percorso
di qualità sostenibile e tracciato, dal campo alla bottiglia.



filippoerio.it



FOCACCIA PRIMAVERA

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
410 CAL/PORZIONE

per la focaccia 250 g di farina 00 + quella per il piano – 250 g di farina Manitoba – 7 g di lievito di birra disidratato – 30 ml di olio extravergine d'oliva – 10 g di sale
per la guarnizione 8 asparagi – 3 peperoni (giallo, rosso e verde) – 50 g di pomodorini colorati – 1 carota – 4 olive nere denocciolate – 1 cipolla rossa – 1-2 cucchiaini di semi di lino – olio extravergine d'oliva – sale in fiocchi

1 Preparate la focaccia. Disponete le due farine e il lievito di birra nella ciotola della planetaria munita di gancio. Sciogliete il sale in 350 ml di acqua. Azionate la macchina e aggiungete l'acqua a filo: lavorate finché l'impasto si staccherà dalle pareti. Poi incorporate a filo l'olio. Spianate l'impasto su un piano infarinato in un rettangolo di circa 25x15 cm. Piegare un lato corto verso il centro, quindi piegate l'altro, infine piegate il panetto a metà. Coprite con una ciotola rovesciata per 10 minuti e ripetete le operazioni daccapo. Trasferite l'impasto in un'ampia ciotola oliata, coprite con pellicola e lasciate lievitare nel forno spento fino al raddoppio del volume (2 ore circa).

2 Lavate, pulite e asciugate le verdure. Tagliate i pomodorini e le olive a metà. Ricavate 2 rondelle dal peperone giallo e una da quello rosso. Tagliate 3 fette di cipolla. Intagliate tante "foglioline" nel peperone verde e tanti "petali" nella carota (prima ridotta in fette).

3 Allargate l'impasto in una teglia oliata. Disponetevi gli steli degli asparagi paralleli come fossero gambi di fiori (di diverse altezze) e le punte come "erba", formate le corolle con i peperoni e mezzo pomodorino al centro, le fette di cipolla, le olive, i pomodorini rimasti e le carote disposte a raggiera. Rifinite con le "foglie" di peperone. Cospargete la parte bassa della focaccia con i semi di lino (simuleranno la terra). Irrorate con olio e fiocchi di sale e infornate in modalità statica a 220° per 20-25 minuti, o finché la focaccia sarà ben dorata. Lasciatela intiepidire.

RISOTTO CON CRUDO DI GAMBERI E CORALLO

MEDIA
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 90 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA
570 CAL/PORZIONE

per il crudo 8 gamberi con testa e carapace – la scorza grattugiata di 1 limone non trattato – 4 rametti di timo – olio extravergine d'oliva
per la bisque 1 carota – 1 costa di sedano – 1/2 cipolla – 1 spicchio d'aglio – 2 ciuffi di prezzemolo – 100 ml di Brandy – 1/2 bicchiere di vino bianco – 40 ml di olio extravergine d'oliva – sale
per il corallo 15 g di farina – poche gocce di colorante alimentare rosso idrosolubile – 30 ml di olio extravergine d'oliva + quello per la padella – sale
per il risotto 320 g di riso Carnaroli – 350 g di gamberi con testa e carapace – 60 g di burro – 30 g di grana padano Dop grattugiato – 30 g di scalogno – la scorza grattugiata di 1/2 limone – 1 bicchierino di Brandy – 30 ml di olio extravergine d'oliva – sale

1 Pulite i gamberi per il crudo e quelli per il risotto conservando gli scarti (carapaci e teste). Privateli del filetto nero sul dorso.

2 Preparate il crudo. Tritate gli 8 gamberi e distribuiteli su 4 fogli di pellicola, unite scorza di limone, timo e un filo d'olio. Coprite con altri 4 fogli di pellicola. Adagiate intorno a ogni porzione un anello di 12 cm di diametro e battete all'interno con un batticarne. Stendete i crudi su un vassoio e mettete in freezer per 2 ore.

3 Preparate la bisque. Pulite e lavate carota, sedano e cipolla. Tritateli con l'aglio sbucciato e soffriggeteli con l'olio, gli scarti dei gamberi e mescolate a fuoco vivo per 2 minuti schiacciando le teste. Sfumate con il vino e poi con il Brandy. Aggiungete 1,5 litri di acqua e il prezzemolo, abbassate la fiamma e fate sobbollire per almeno mezz'ora. Frullate con un frullatore a immersione, salate e filtrate con un colino a maglie strette.

4 Preparate il corallo. Frullate l'olio con la farina, 100 ml di acqua, 2-3 gocce di colorante e un pizzico di sale; lasciate riposare per 10 minuti. Disponete una coppapasta di 11 cm di diametro in una padella velata d'olio e scaldata

su fuoco medio, versatevi 1 quarto della pastella: appena il disco si trasformerà in una sorta di "pizzo" togliete il coppapasta e fate scivolare il corallo in un piatto foderato con carta da cucina. Preparate così altri 3 coralli (teneteli lontani dal calore).

5 Preparate il risotto. Sbucciate lo scalogno, tritatelo e soffriggetelo con l'olio e 30 g di burro. Aggiungete il riso e tostatelo nel condimento per 1 minuto. Sfumate con il Brandy. Aggiungete un mestolo di bisque e lasciatela assorbire, procedete aggiungendo un mestolo di bisque alla volta fino a cottura del risotto (circa 18 minuti): un minuto prima di spegnere il fuoco, aggiungete i gamberi tritati. Fuori dal fuoco, mantecate con il burro restante freddo, il grana e la scorza di limone; regolate di sale se necessario. Allargate il risotto nei piatti, adagiate un crudo di gamberi ancora congelato e privato della pellicola su ogni porzione e quindi un corallo un po' sfalsato.

INVOLTINI DI PANCETTA E FAGIOLINI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
325 CAL/PORZIONE

300 g di fagiolini – 12 fette di pancetta affumicata – 30 g di grana padano Dop grattugiato – 50 ml di olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Spuntate i fagiolini e lavateli. Allineateli, pareggiateli e scottateli in acqua bollente salata per 8 minuti. Scolateli e immergeteli in acqua e ghiaccio per bloccare la cottura e mantenere il colore brillante. Scolateli nuovamente e metteteli ad asciugare su un canovaccio pulito.

2 Disponete una fetta di pancetta sul piano di lavoro in senso verticale e raggruppate 5 fagiolini sul lato corto della fetta. Condite con il grana, sale e pepe e arrotolate. Preparate così altri 11 involtini.

3 Ungete una pirofila con un po' d'olio, disponetevi gli involtini e conditeli con l'olio rimasto, sale e pepe. Infornate a 180° per 8-10 minuti o finché la pancetta risulterà croccante.





ROMBO CON CAVOLO ROSSO E PURÈ RUSTICO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 90 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 55 MINUTI
550 CAL/PORZIONE

per il pesce 700 g di filetti di rombo – 120 g di olive di Gaeta – la scorza grattugiata di 1 limone – 3 rametti di timo – olio extravergine d'oliva – sale – pepe
per il cavolo 400 g di cavolo rosso – 2 spicchi d'aglio – 60 ml di aceto di vino bianco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe
per il purè 800 g di patate – 2 spicchi d'aglio – origano – 30 ml di aceto – 70 ml di olio extravergine d'oliva – sale – pepe

- 1 Preparate il rombo. Adagiate il pesce in un piatto, conditelo con 50 ml di olio, la scorza del limone, il timo, sale e pepe. Coprite con pellicola e mettete in frigo per 1 ora.
- 2 Preparate il purè. Sbucciate le patate, lavatele e tagliatele a cubotti. Scottatele per 2 minuti in acqua salata. Scolatele e adagiatele su una teglia foderata con carta forno. Unite gli spicchi d'aglio schiacciati e non sbucciati, olio, origano, sale e pepe. Infornate a 200° per 25 minuti. Eliminate l'aglio, unite l'aceto, origano e sale e schiacciate le patate con una forchetta.
- 3 Preparate il cavolo. Rosolate l'aglio sbucciato un po' d'olio in una padella, unite il cavolo ridotto a listarelle, salate, pepate e fate saltare per 5 minuti a fuoco vivo. Eliminate l'aglio, versate l'aceto e cuocete coperto per altri 10 minuti.
- 4 Scaldate un filo d'olio in una padella antiaderente e cuocetevi i filetti di rombo sgocciolati con le olive 2 minuti per lato a fuoco vivo. Disponete il cavolo nei piatti, adagiatevi sopra pesce e olive e completate con il purè a lato.

SEMIFREDDO AL CAFFÈ E CIOCCOLATO BIANCO

ELABORATA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 90 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 25 MINUTI
360 CAL/PORZIONE

per la sablé al cacao 55 g di burro – 25 g di zucchero a velo – 80 g di farina 00

– 15 g di granella di nocciole – 7 g di cacao amaro – 1 tuorlo – sale in fiocchi
per la crema al cioccolato bianco 25 ml di latte – 85 ml di panna fresca – 40 g di cioccolato bianco – 1 tuorlo – 30 g di zucchero – 4 g di gelatina in fogli
per la crema al caffè 35 ml di caffè – 90 ml di panna fresca – 20 ml di latte – 1 tuorlo – 30 g di zucchero – 4 g di gelatina in fogli
per decorare 6 cioccolatini a piacere

- 1 Preparate la sablé. Frullate il burro freddo a cubetti, la farina e il cacao per ottenere un composto sbriciolato. Unite lo zucchero, la granella di nocciole, il tuorlo e 1 pizzico di sale e frullate per amalgamare. Trasferite il composto su un piano tra due fogli di carta forno, appiattitelo con il matterello fino a uno spessore di 2 mm e mettetelo in frigo per mezz'ora. Con un coppapasta di 7 cm di diametro ricavate 6 dischi. Appoggiateli su una placca rivestita con carta forno e infornateli a 170° in modalità statica per 12 minuti; lasciate raffreddare.

- 2 Preparate la crema al cioccolato. Mettete la gelatina a bagno in acqua. Fate fondere il cioccolato in una ciotola nel microonde per 20 secondi a 600 watt (oppure a bagnomaria). Con una frusta, sbattete il tuorlo con lo zucchero per ottenere un composto schiumoso, poi incorporate a filo il latte e 25 g di panna. Trasferite tutto in un pentolino e scaldate a fuoco dolce fino a 85°. Togliete la crema dal fuoco e, mescolando, scioglietevi prima la gelatina strizzata e poi il cioccolato. Montate leggermente la panna rimasta e unitela alla crema tiepida. Versatela in 6 stampi di silicone a semisfera di 7 cm di diametro e alti 3,5 cm. Metteteli in freezer per 1 ora.

- 3 Preparate la crema al caffè. Mettete la gelatina a bagno in acqua fredda. Con una frusta sbattete il tuorlo con lo zucchero fino a ottenere un composto schiumoso e poi incorporate il latte e il caffè. Mettete il tutto in un pentolino e scaldate su fuoco dolce finché la crema avrà raggiunto gli 85°. Unite la gelatina strizzata e mescolate per scioglierla. Lasciate raffreddare. Montate la panna e unitela alla crema al caffè. Distribuite il composto negli stampi sopra la crema al cioccolato e metteteli in freezer per un'altra ora.

- 4 Sgusciate i semifreddi sui dischi di sablé e mettete i dessert in frigo per 1 ora. Al momento di servire decorate con i cioccolatini.

MINI CHEESECAKE AL COCCO

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 1 ORA + IL RIPOSO
COTTURA 2 MINUTI
595 CAL/PORZIONE

per la base 100 g di biscotti al cocco – 30 g di burro + quello per gli stampi – 50 g di cioccolato fondente
per la crema al cocco 175 ml di yogurt al cocco – 175 ml di panna fresca – 175 ml di latte di cocco (quello in lattina, non la bevanda) – 65 g di zucchero – 10 g di gelatina in fogli
per la ganache e la decorazione 150 g di cioccolato fondente – 150 g di panna fresca – cocco disidratato in lamelle

- 1 Preparate la base. Frullate nel mixer i biscotti con il cioccolato fondente tritato e il burro fuso. Imburrate i bordi interni di 6 anelli monoporzione, rivestiteli con strisce di carta da forno e appoggiateli su una teglia rivestita con carta forno. Distribuite il composto di biscotti negli anelli e compattatelo bene con il dorso di un cucchiaino. Mettete la teglia in frigo per 20 minuti.
- 2 Preparate la crema al cocco. Mettete la gelatina a bagno in acqua fredda. Mescolate in una ciotola lo yogurt con il latte di cocco, la panna e lo zucchero e mescolate finché quest'ultimo si sarà sciolto. Quando la gelatina sarà morbida, scolatela, mettetela in una ciotolina e fatela sciogliere nel microonde per 20 secondi a 600 watt (in alternativa, potete scioglierla sul fuoco insieme a 2-3 cucchiaini di composto allo yogurt), quindi incorporate a filo al composto di yogurt mescolando energicamente con una frusta. Distribuite la crema negli anelli con la base di biscotti e metteteli in frigo per 2-3 ore.
- 3 Preparate la ganache. Scaldate la panna in un pentolino, toglietela dal fuoco e scioglietevi il cioccolato tritato mescolando. Lasciate intiepidire il composto, poi suddividetelo nelle cheesecake sulla crema al cocco e metteteli in frigo per 1 ora. Eliminate gli anelli e decorate con il cocco disidratato.



Una terra, un formaggio

PARMIGIANO REGGIANO DOP:
RE DELLA BIODIVERSITÀ.
DA SEMPRE

Biodiversità: oggi siamo consapevoli di quanto sia preziosa e di quanto vada difesa. Fortunatamente c'è già chi lo fa, ogni giorno e da sempre: sono gli allevatori e i casari del Parmigiano Reggiano. Autentici paladini della biodiversità perché non è solo grazie al loro lavoro e alla loro competenza, ma soprattutto alla loro passione e all'amore per la propria terra, se la Dop più amata e più premiata del mondo è così buona, genuina e capace di esprimere il sapore del territorio dove nasce.

Tutta la filiera del Parmigiano Reggiano è radicata in quella porzione di Pianura Padana dov'è stato inventato, quasi mille anni fa, dai monaci cistercensi e certosini e che oggi comprende le province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Mantova alla destra del fiume Po e Bologna alla sinistra del fiume Reno. È in quest'area che si apre e si chiude la filiera del Parmigiano Reggiano: è qui che si produce il latte, che lo si trasforma in formaggio, che lo si stagiona ma anche che lo si confeziona o grattugia. Durante l'intero ciclo produttivo, quindi, il Parmigiano Reggiano "non esce di casa". Ma quando è pronto per essere gustato allora si rifà e diventa un irrefrenabile giramondo: il 47% della produzione viene venduto fuori dall'Italia. Il Parmigiano Reggiano porta nel mondo i sapori, i profumi e l'identità della sua terra, di cui difende ed esalta la biodiversità. A partire dal latte: proviene dalle mucche di quattro razze (Frisona Italiana, Bianca Modenese, Bruna e Rossa Reggiana), che sono alimentate prevalentemente con foraggi locali. Questa dieta naturale conferisce al formaggio una flora batterica unica, arricchendolo di gusto, aromi e profumi. A esaltarli è la lavorazione del latte fresco a crudo e l'assenza di ogni tipo di additivo. Il Parmigiano Reggiano, oggi come nel Medioevo, si fa solo con latte, sale e caglio. E le sfumature di gusto, le differenze di sapore e di consistenza si devono solo alla qualità del latte, alla "mano" del casaro e a una stagionatura lunga e condotta a regola d'arte, favorita dal microclima ideale, indispensabile per ottenere l'inimitabile Parmigiano Reggiano Dop.

10.000
km²

L'AREA DI
PRODUZIONE



5

LE PROVINCE



2.356

I PRODUTTORI
DI LATTE

4

LE RAZZE DI
MUCCHE



oltre
20%

LE FORME
PRODOTTE IN
APPENNINO

12
mesi

STAGIONATURA
MINIMA



HAM BURGER!

NUDO O VESTITO
DEL CLASSICO PANINO,
SI SPOSA A INGREDIENTI
A SORPRESA PER UNO
STILE SEMPRE DIVERSO
E SEMPRE GOLOSO

A cura di Silvia Bombelli, ricette
di Antonella Pavanello, foto di Michele
Tabozzi, styling di Stefania Aledi





EGGS AND BACON

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
1310 CAL/PORZIONE

4 hamburger di manzo – 4 panini per hamburger ai cereali – 8 fette di bacon – 4 fette di cheddar – 4 uova – salsa barbecue – qualche foglia di rucola – olio extravergine d'oliva – paprika affumicata – sale – pepe

1 Tagliate i panini a metà; allineateli su una placca da forno con la parte tagliata rivolta verso l'alto e tostateli leggermente sotto il grill del forno.

2 Cuocete gli hamburger sulla piastra ben calda, leggermente unta d'olio, 2 o 3 minuti per lato; in un'altra padella, rosolate il bacon senza condimento finché risulterà dorato e croccante.

3 Nel frattempo, spalmate le basi dei panini con un leggero strato di salsa barbecue, appoggiatevi sopra una fetta di cheddar, 2 fette di bacon e un hamburger. Trasferitele nel forno a 100° per tenerle in caldo e far sciogliere il formaggio. Cuocete le uova all'occhio di bue in una larga padella antiaderente appena unta di olio tenendole ben separate tra loro.

4 Prelevate le uova con una paletta, appoggiatele su ogni hamburger e conditeli con un pizzico di sale, una spolverizzata di paprika e una macinata di pepe. Guarnite con qualche foglia di rucola lavata e asciugata, chiudete con la parte superiore dei panini e servite.

CARIOCA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 15 MINUTI
1180 CAL/PORZIONE

4 hamburger di manzo – 4 panini per hamburger ai semi di sesamo – 2 pomodori ramati – 2 avocado – 1 cipolla rossa – 1 mango – 50 g di valeriana già pulita – 4 cucchiai di maionese – 1 lime non trattato

1 Lavate e affettate finemente i pomodori; sbucciate la cipolla, il mango e gli avocado e tagliateli a fettine.

Grattugiate la scorza del lime, spremete l'agrume, poi mescolate la maionese con la scorza e il succo filtrato. Tagliate a metà i panini, appoggiateli su una teglia con la parte tagliata rivolta verso l'alto e tostateli leggermente sotto il grill.

2 Cuocete gli hamburger sulla piastra ben calda, leggermente unta d'olio, 2-3 minuti per lato. Intanto spalmate la base dei panini con la maionese e sistematevi qualche fettina di pomodoro. Posatevi gli hamburger, proseguite con avocado, mango, cipolla e terminate con poca valeriana.

3 Spalmate la maionese anche sulla parte tagliata delle calotte dei panini, appoggiatele sulla valeriana, fissate con stuzzicadenti lunghi e servite.



Mozzarella Armonia.
Il nostro Alto Adige. Nel cuore.



Dai nostri alti pascoli nasce Mozzarella Armonia, accordo perfetto tra benessere, gusto e corretta alimentazione.
Con il **40% di sale e di grassi in meno*** soddisfa chi vuole restare in forma e gli sportivi esigenti.
È prodotta con purissimo **latte 100% Alto Adige** senza OGM.

www.brimi.it  

* rispetto alla media dei prodotti simili presenti sul mercato. www.brimi.it



CON ZOLA, CIPOLLE CARAMELLATE E SIRACHA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
1250 CAL/PORZIONE

4 hamburger di manzo – 4 panini per hamburger ai semi di sesamo – 100 g di gorgonzola dolce – 2 cipolle rosse – zucchero di canna – 1 cucchiaino di aceto balsamico – 4 foglie di insalata gentile – salsa siracha – 2 pannocchie – olio extravergine d'oliva – sale

1 Sbucciate e affettate le cipolle; scaldate 2 cucchiaini

di olio in una padella antiaderente, unite gli anelli di cipolla, salateli e rosolateli per un paio di minuti. Appena sono appassiti, unite 2 cucchiaini di zucchero e un mestolino d'acqua. Proseguite la cottura a fuoco moderato per 6-7 minuti, finché l'acqua sarà stata assorbita e lo zucchero si sarà sciolto e caramellato. Profumate con l'aceto balsamico, mescolate e togliete dal fuoco.

2 Tagliate i panini a metà, allineateli su una teglia con le parti tagliate rivolte verso l'alto e tostateli brevemente sotto il grill finché risulteranno dorati.

3 Scaldate bene una bistecchiera e abbrustolitevi le pannocchie rigirandole su tutti i lati. Tenetele in caldo nel forno a 80°.

4 Cuocete gli hamburger sulla piastra ben calda, leggermente unta d'olio, 2 o 3 minuti per lato. Intanto, spalmate le basi dei panini con un velo di salsa siracha e copritele con le foglie di insalata. Appoggiate sopra gli hamburger e spalmateli con il gorgonzola. Completate con le cipolle caramellate preparate e richiudete con l'altra parte dei panini spalmata con un velo di siracha. Servite con le pannocchie tagliate a fette.

INTERVISTA



Non sono le "solite polpette"

ABBIAMO CHIESTO A RAFFAELE PILOTTO, DIRETTORE COMMERCIALE E MARKETING DI CENTRO CARNI COMPANY, COSA RENDE UN HAMBURGER DAVVERO SPECIALE.

QUALI SONO I MIGLIORI TAGLI DI CARNE DA UTILIZZARE? VANNO BENE TUTTI I TAGLI, MA POSSIAMO CONSIGLIARE QUELLI DELL'ANTERIORE, SAPORITI E CON UN BUON APPORTO DI GRASSO E TESSUTO CONNETTIVO CHE CONFERISCONO SAPORE E CONSISTENZA.

COME SI CUOCE UN HAMBURGER? NON DEVE RISULTARE TROPPO ASCIUTTO. RESTANDO SUCCOSO E MORBIDO, ANCHE LA CONSISTENZA E IL GUSTO CI GUADAGNANO. I NOSTRI BURGER, POI, HANNO UNA PERCENTUALE DI CARNE ALTA (L'86%) E POCHI ALTRI INGREDIENTI PERCHÉ, COME SI SUOL DIRE, "LESSI S MORE".

E L'ORIGINE DELLE MATERIE PRIME? IL NOSTRO IMPEGNO È PORTARE SULLE TAVOLE UN PRODOTTO DI ALTA QUALITÀ, CON MATERIE PRIME PREGIATE E CONTROLLATE EVITANDO, DOVE POSSIBILE, GLI ALLERGENI PERCHÉ SIA UN PRODOTTO "BUONO PER TUTTI". PER DARE AMPIA SCELTA NELLA GAMMA YOU&MEAT PROPONIAMO VARIE TIPOLOGIE E RAZZE BOVINE: DALLA CARNE BIO ALL'ABERDEEN ANGUS, DALLE CARNI MAREZZATE ALLA CHIANINA E PIEMONTESE CHE SONO PIÙ MAGRE. CON IL PROGETTO "LA NOSTRA FILIERA", INOLTRE, SEGUIAMO ANCORA PIÙ DA VICINO L'ORIGINE DELLE MATERIE PRIME, PROMUOVENDO IL BENESSERE ANIMALE E COMUNICANDO AL CONSUMATORE TUTTO QUELLO CHE FACCIAMO.

S.B.

ALLA PARMIGIANA SU CREMA DI STRACCIATELLA

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
950 CAL/PORZIONE

4 hamburger di manzo – 160 g di straciatella di bufala – 8 pomodori marinda o 4 cuore di bue – 60 g di parmigiano reggiano Dop a scaglie – 2 melanzane – olio di semi di arachide per friggere – una manciata di foglie di basilico – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sbollentatele in acqua salata per 15 secondi le foglie di basilico, raffreddatele in acqua e ghiaccio, strizzatele e frullatele con 50 ml di olio extravergine.

2 Lavate e affettate finemente i pomodori. Pelate le melanzane con un pelapatate ad archetto, tagliate le bucce a striscioline e friggetele in olio di semi bollente. Sgocciolatele su carta da cucina e tenetele in caldo nel forno a 100°.

3 Frullate la straciatella, stendetela in 4 piatti con sopra i pomodori a fette, sale e un filo di olio al basilico. Cuocete gli hamburger sulla piastra unta con un filo d'olio, 2-3 minuti per lato e posateli al centro. Guarnite con le scaglie di parmigiano, le bucce fritte, poi pepate e servite.



CON ROQUEFORT E PATATINE FRITTE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
1350 CAL/PORZIONE

4 hamburger di manzo – 200 g di roquefort – 120 g di burro – 600 g di patate vecchie – olio di semi di arachidi per friggere – qualche ciuffo di rosmarino – 2 spicchi d'aglio – sale in fiocchi

1 Sbucciate le patate, lavatele e tagliatele a stringhe di 2 mm. Sciacquatele ripetutamente in acqua per eliminare tutto l'amido ed evitare che si incollino tra di loro durante la frittura. Scolatele, stendetele su un canovaccio

pulito e asciugatele perfettamente tamponandole.

2 Sbucciate l'aglio e tagliatelo a fettine sottili. Scaldate l'olio a 175° e friggetevi le patate, una manciata alla volta, finché risulteranno ben dorate. Scolatele su carta da cucina. Friggete nello stesso olio anche le fettine di aglio e i ciuffetti di rosmarino. Mescolateli con le patate, insaporite con i fiocchi di sale e tenete in caldo nel forno a 80°.

3 Con un coppapasta di 3,5 cm ricavate 4 dischetti di roquefort e teneteli in frigorifero. Scaldate il burro in una padella antiaderente, cuocete gli hamburger 2-3 minuti per lato e disponeteli nei piatti con il fondo di cottura; guarniteli con i dischetti di roquefort e serviteli con le patatine.

Buona, genuina, sostenibile

COSA C'È DIETRO PASTA ARMANDO? UN LAVORO DI SQUADRA IN NOME DELL'ECCELLENZA

È buona per chi la porta in tavola, ma lo è anche per l'ambiente e per chi coltiva e conserva il grano 100% italiano con cui viene prodotta. Infatti Pasta Armando è il frutto di un lavoro di squadra che accomuna tutta la filiera e che è suggellato dal "Patto Armando", ossia dall'impegno di circa 800 aziende agricole di nove regioni italiane a rispettare un rigoroso disciplinare di produzione del grano duro per la tutela del prodotto, del territorio e del consumatore.

Una scelta coraggiosa, concepita dal Presidente Cavaliere del Lavoro Armando Enzo De Matteis nel 2010, e che ha anticipato i tempi facendo di Pasta Armando uno dei pionieri della "nuova" pasta italiana di qualità, ottenuta da grano duro pregiato e attenta ai valori della sostenibilità ambientale ed economica di questo capolavoro del settore alimentare italiano.

Nel Patto Armando le professionalità di tutti coloro che sono coinvolti nella filiera, dai campi di grano al pastificio, vengono valorizzate e condivise con uno scopo comune: ottenere il miglior prodotto nel migliore dei modi. Per questo l'azienda fornisce l'assistenza in campo di agronomi dedicati e un proprio disciplinare di coltivazione che regola anche l'utilizzo dei fitosanitari, riuscendo così a ottenere una pasta certificata senza residui di pesticidi. A fronte di quest'impegno gli agricoltori sanno di poter contare su garanzie importanti per il loro presente e per il futuro delle loro famiglie. Infatti Pasta Armando sottoscrive contratti pluriennali diretti con loro e si impegna ad acquistare il grano a un prezzo che sale mano a mano che aumenta la qualità del raccolto.

Una materia prima 100% italiana così pregiata va lavorata in modo adeguato al suo valore. Infatti Pasta Armando viene prodotta in uno dei pochi pastifici in Italia ad avere anche un mulino di proprietà collegato direttamente al pastificio. Questo consente di seguire in modo diretto e in tempo reale ogni fase della produzione della pasta, nel pieno rispetto della tracciabilità della materia prima. Condizione necessaria per poter ottenere la certificazione "Metodo Zero residui di pesticidi e glifosato" conferita dall'ente Bureau Veritas. Nasce così una pasta unica, speciale anche nel modo in cui arriva al consumatore: un pack sobrio e senza sprechi, totalmente smaltibile nella carta.



100% pack riciclabile

Pasta Armando è confezionata in un packaging realizzato in materiale totalmente riciclabile nella carta.



Brand ambassador: chef Alessandro Borghese

Testimonial della campagna pubblicitaria di Pasta Armando, il famoso chef la utilizza nel suo ristorante milanese "AB - Il lusso della semplicità" e nella trasmissione tv "Alessandro Borghese Kitchen Sound".

sostenibilità

LA SCELTA GIUSTA



RISPARMIO ENERGETICO E IDRICO, RIDUZIONE DELLE ECCEDENZE, RIDISTRIBUZIONE DELLE RISORSE. ECCO TUTTE LE STRATEGIE UTILIZZABILI E COME MOLTE AZIENDE ALIMENTARI LE STANNO APPLICANDO

a cura di Daniela Falsitta, testo di Manuela Soressi

Che gli sforzi, gli obiettivi, i percorsi per realizzare un mondo migliore debbano sempre più spesso fare i conti con il cibo non è un caso. Il sistema delle produzioni agroalimentari è purtroppo una delle principali cause dei cambiamenti climatici e del depauperamento delle risorse del nostro pianeta. Da esso dipendono il 90% del consumo di acqua dolce e il 90% degli accumuli di azoto e fosforo nel terreno, che a loro volta inquinano le risorse idriche e favoriscono le emissioni di gas serra e di ammoniaca. Lo stesso sistema contribuisce per il 37% alle emissioni globali di anidride carbonica e metano. In un terzo dei casi tra i principali colpevoli sono individuabili gli sprechi e le perdite di cibo che avvengono lungo la filiera.

Il primo passo concreto da affrontare per evitare il collasso dell'ecosistema terrestre e per costruire un futuro per tutti consiste quindi nel migliorare la sostenibilità agroalimentare in ciascuna delle sue tre dimensioni: quella ambientale, quella economica e quella sociale. Su questo percorso la FAO ha evidenziato gli obiettivi fondamentali. Il primo consiste nel rendere più efficiente l'uso delle risorse smettendo di ragionare solo in termini di aumenti del raccolto ma considerando anche altri aspetti, come il risparmio energetico e quello idrico. Bisogna ridurre l'impatto dell'agricoltura sulle risorse naturali in modo da conservarle, proteggerle e potenziarle. Ma altrettanto importante è garantire condizioni di lavoro adeguate, un ambiente sano e sicuro e una migliore distribuzione dei guadagni a tutti coloro che partecipano alla filiera agroalimentare. Di fronte alle minacce di un clima sempre più "estremo" e di mercati globali sempre più instabili bisogna adottare politiche, tecnologie e pratiche che rafforzino le capacità delle popolazioni e dell'ambiente naturale a far fronte a queste situazioni.

AGRICOLTURA E ALLEVAMENTO: I BUONI COMPORTAMENTI CHE FANNO SPERARE

Sono tante le soluzioni possibili per migliorare l'impatto dell'agricoltura e dell'allevamento in termini di consumo di acqua, di uso di fertilizzanti e di trattamenti fitosanitari, di salute del suolo e di impatto sul clima. A partire dalla selezione di varietà vegetali resilienti ai cambiamenti climatici e resistenti alle malattie, con basse emissioni di carbonio e minore esigenza di acqua, passando per la concimazione

organica e la lavorazione del suolo con tecniche a basso impatto. Per evitare le monocolture che impoveriscono il terreno si opta poi per la rotazione e la diversificazione delle coltivazioni, mentre le irrigazioni a goccia o a bassa pressione permettono di recuperare l'acqua piovana. E ancora droni, sensori e centraline che consentono di fornire le quantità esatte di concime e agrofarmaci necessarie a ogni coltura. Oppure composti microbici inoculati nel terreno per nutrirli in modo naturale, ristabilirne il corretto equilibrio e recuperare la fertilità. Infine trattori guidati dal Gps per ridurre l'uso di combustibili fossili e uso di biocarburanti. Per quanto riguarda l'allevamento sono sempre più le stalle automatizzate che stabiliscono la temperatura ideale per il benessere animale e la quantità di cibo ottimale da somministrare a ogni capo.

MARCHI LUNGIMIRANTI E SENSIBILI ALL'AMBIENTE: FACCIAMO UN PO' DI NOMI

Tra tutte le soluzioni a tutela del pianeta cosa scelgono di fare le imprese agricole? Nel 47% dei casi investono solo nelle pratiche obbligatorie e nulla di più. Nel restante 53%, invece, si impegnano economicamente più di quanto strettamente necessario e assumono un ruolo proattivo. Più di un quarto delle imprese agricole italiane inoltre aderisce a programmi, manifesti o disciplinari relativi a buone pratiche di sostenibilità ambientale, come l'agricoltura biologica regolamentata da disciplinari europei, o a sistemi di certificazione come il sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata.

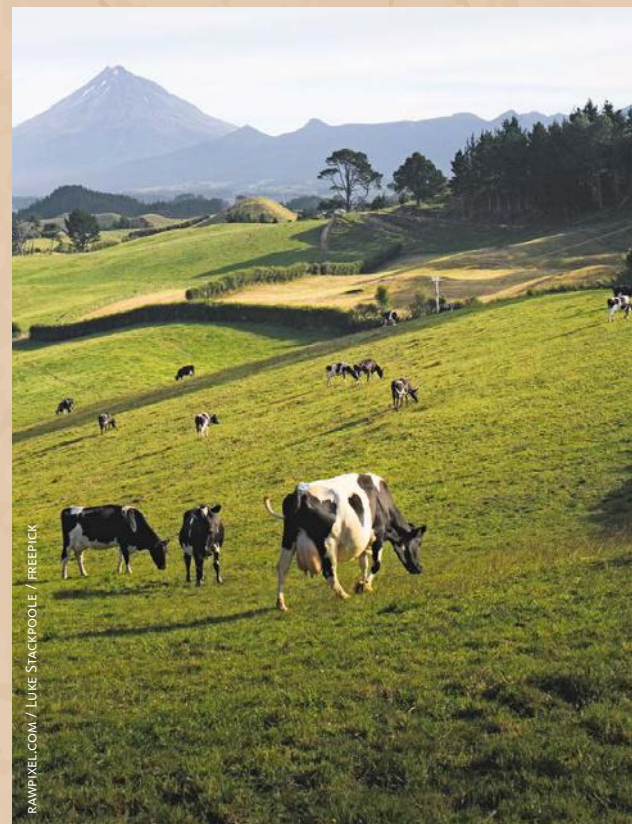
Tra gli esempi di aziende virtuose troviamo per esempio il pastificio De Matteis: quando nel 2010 ha avviato il progetto Pasta Armando, ha anche attivato una propria filiera imperniata sul patto diretto con gli agricoltori in nome dell'eccellenza produttiva e del rispetto del territorio. L'azienda ha selezionato una varietà di grano duro con un alto tenore in glutine e proteine e l'ha affidata a 800 aziende agricole che ancora oggi la coltivano rispettando pratiche agricole responsabili indicate in un apposito disciplinare e che vengono coinvolte con contratti diretti e sicuri, nonché pagate in modo proporzionale alla qualità del raccolto. Il grano così ottenuto viene prima avviato nel mulino aziendale e poi trasformato nell'annesso pastificio. Tutto ciò, unito a un sofisticato sistema di controlli, ne permette la tracciabilità completa e garantisce alti standard, *segue >*



anche ambientali, tanto che Pasta Armando ha ottenuto la certificazione “Metodo Zero residui di pesticidi e glifosato”, indicata anche sulle confezioni (tutte in carta e quindi completamente riciclabili).

Un altro esempio di approccio corretto e auspicabile è il Metodo Berio, con cui questo storico brand di olio extravergine ha codificato un processo tracciato e certificato, che va dall'oliveto alla bottiglia, e che si basa sui principi di sostenibilità tipici dell'agricoltura integrata. Tecnici specializzati controllano le piante, riducendo al minimo i pesticidi, mentre l'olio viene tracciato zona per zona. Un'informazione fornita anche al consumatore che, tramite il sito della Filippo Berio, può conoscere l'area di provenienza dell'olio, verificarne le analisi organolettiche e scoprirne il profilo sensoriale.

Interessante poi il percorso di sostenibilità avviato nel 2018 da Riso Gallo, che ha introdotto soluzioni innovative di agricoltura di precisione. Tra queste la tecnologia satellitare che, “leggendo” lo stato nutritivo della coltura, permette di intervenire solo con trattamenti mirati evitando quelli inutili. Inoltre l'azienda ha realizzato una carta del riso “green”, che raccoglie le regole agronomiche virtuose (come l'abolizione dell'uso di glifosato sulle colture e di fanghi di depurazione), a cui oggi aderiscono 155 risicoltori piemontesi e lombardi che anche per questo hanno ottenuto la certificazione di sostenibilità agricola FSA (Farm Sustainability Assessment).



Stalle automatizzate che stabiliscono la quantità di cibo ideale per ogni capo bovino e uso di pannelli solari per poter pompare acqua dalla falda acquifera nonché distribuirla in maniera oculata sulle colture: tutti i settori della produzione alimentare possono beneficiare di nuove tecnologie e risultare più sostenibili. Per diminuire sensibilmente i rifiuti, le aziende puntano anche a produrre contenitori e oggetti “monomateriali”.



Intanto la ricerca continua veloce e instancabile. Ad esempio, in Italia il Crea (il principale ente di ricerca pubblico dedicato alle filiere agroalimentari) sta testando i “grani perenni”, ossia frumenti che, con una sola semina, danno tre raccolti. I benefici? Più produzione a minori costi, perché i terreni richiedono meno lavorazioni. Ma soprattutto meno erosione del suolo, perché questi grani hanno radici molto sviluppate che migliorano l'assorbimento di acqua, minerali e fertilizzanti e il “sequestro” di carbonio nel terreno, contrastandone l'erosione.

LE STRATEGIE DELLE AZIENDE PER ELIMINARE SPRECHI E RIFIUTI

Per riempire il Colosseo servirebbero circa 135mila metri cubi di acqua. Ossia la metà di quelli che hanno risparmiato le aziende italiane che producono pasta e dolci nell'arco



di sette anni. Nello stesso periodo le stesse aziende hanno evitato anche 69 milioni di kg di emissioni di CO₂, corrispondenti al consumo di oltre 36mila automobili, e hanno aumentato i rifiuti riciclati di 19,5 milioni di kg, equivalenti alla produzione annuale di rifiuti di un Comune di 39mila abitanti. Tutti questi dati, presenti nel rapporto di sostenibilità dell'associazione Unione Italiana Food, raccontano com'è silenziosamente cambiata l'industria alimentare e quali risultati concreti ha ottenuto sul fronte ambientale. A renderlo possibile sono le innovazioni tecnologiche per il contenimento delle emissioni, la riduzione dei consumi energetici e l'aumento dell'uso di energie rinnovabili, nonché la redazione di linee guida relative a un uso più efficiente dell'energia e alla valorizzazione dei sottoprodotti in un'ottica di economia circolare. Un esempio pratico per fare chiarezza? L'acqua di cottura del riso nero che viene destinata alla tintura dei tessuti.

Un marchio esemplare, considerato un modello di economia circolare unico in tutta Europa, è quello di Caviro, la cooperativa agricola che rappresenta la più grande cantina d'Italia: le uve conferite dagli oltre 11mila viticoltori soci vengono usate per produrre 184 milioni di litri di vino. Da quel che rimane, ossia le vinacce e la feccia (il deposito melmoso che si forma sul fondo dei vasi vinari), si ottengono acido tartarico, alcol, mosto, zucchero d'uva, antiossidanti per cosmetici e nutraceutici, coloranti per alimenti e fertilizzanti naturali. E tutto quello che resta, insieme agli sfalci delle potature, viene trasformato in energia rinnovabile: elettrica, vapore e biometano. Risultato: solo lo 0,7% di quello che entra in azienda viene smaltito come rifiuto.

Gli sforzi delle aziende a favore di una maggiore coscienza ambientale non riguardano solo gli alimenti ma anche le confezioni. Da inizio 2023 è diventato obbligatorio un tipo di etichetta che specifica il materiale di ogni componente del packaging (ad esempio tappo in alluminio o etichetta in carta) e dove conferirlo nella raccolta differenziata. Ma soprattutto sono cresciute le confezioni "monomateriali", quelle compostabili e quelle realizzate con sostanze completamente riciclabili oppure provenienti dal circuito del riciclo.

Nell'arco di quattro anni il Gruppo Granarolo ha risparmiato l'immissione di oltre 3mila tonnellate di anidride carbonica grazie alla riprogettazione dei packaging, riducendo il peso degli imballaggi primari e secondari, utilizzando plastica riciclabile e riciclata e introducendo materiali alternativi alla carta, come il vasetto di yogurt Yomo fatto di carta.

Ma se il packaging dei prodotti che compriamo al supermercato, anziché gettarlo, lo riutilizzassimo? È quello che propone D'Amico con l'iniziativa "vasi d'autore", con cui fa interpretare a famosi artisti le capsule dei vasi in vetro delle sue conserve. Sono ormai sette le limited edition che trasformano un contenitore destinato allo smaltimento in un oggetto di design, bello da tenere in cucina, e utile per conservare pasta, spezie, caffè, zucchero o (perché no?) penne e matite.

A UNA SOCIETÀ SOSTENIBILE SERVONO ANCHE "NUOVI" CONSUMATORI

Quando arriva sugli scaffali dei negozi o nei carrelli della spesa, la sostenibilità diventa lotta allo spreco. Su questo fronte l'Italia è molto attiva: siamo stati il primo Paese in Europa a dotarci, nel 2016, di una legge che contrasta lo spreco alimentare con una serie di misure per ridurre la produzione di rifiuti, estendere il ciclo di vita dei prodotti, facilitarne il riuso e il riciclo e incentivare la redistribuzione delle eccedenze. In questo senso anche la consapevolezza degli italiani è cresciuta, tanto che lo spreco di cibo nelle case è diminuito del 12% nell'arco di 12 mesi. Ciononostante, nel 2022, ogni famiglia italiana ha gettato nell'immondizia 524 grammi di cibo a settimana.

Lo spreco è un problema anche nei punti vendita, dove il cibo invenduto può arrivare a pesare fino al 2% sul fatturato. Per affrontare questa criticità le catene di supermercati stanno cambiando l'approccio all'offerta con l'obiettivo di calibrare meglio gli assortimenti in base agli effettivi acquisti dei clienti. Ad esempio, perché cuocere e vendere 12 tipi di pane se poi la metà resta invenduta? Inoltre i prodotti freschi, quando sono vicini alla scadenza, vengono raccolti in apposite aree del negozio e venduti a prezzi ribassati. Evitare che vengano eliminati alimenti che, seppure formalmente scaduti, sono ancora buoni e sicuri è l'obiettivo delle nuove etichette anti-spreco, adottate da diverse aziende. Danone Italia ha sostituito la dicitura "da consumarsi entro" con "da consumarsi preferibilmente entro": così i suoi prodotti possono restare in commercio più a lungo e, in caso restino invenduti, non devono essere smaltiti come rifiuti. Il progetto più ampio è l'Etichetta Consapevole di Too Good To Go (app che consente di salvare il cibo invenduto) che ha inserito la dicitura "spesso buono oltre" sulle confezioni di oltre 10 milioni di prodotti, incoraggiando i consumatori a utilizzare i propri sensi per decidere se è necessario gettare un alimento scaduto o se lo si può ancora consumare.

Seppie e calamari



RIPIENI E STUFATI, FRITTI O ARROSTITI, DA PROVARE CON ERBE, VERDURE E LEGUMI FRESCHI OPPURE CON SAPORI FORTI, SPEZIATI E PICCANTI. SONO MOLLUSCHI SORPRENDENTI, BUONI, POLPOSI E PURE LEGGERI

testo di Daniela Falsitta, ricette di Alessandra Avallone,
foto di Felice Scoccimarro, styling di Ambra Poli

Bellissimi forse non sono, con quei corpi a tubetto o secchiello da cui partono otto tentacoli e due braccia lunghe lunghe, cosparse di ventose, indispensabili per afferrare le prede. Eppure entrambi in cucina sanno farsi valere: calamaro e seppia hanno valori nutritivi del tutto simili ai pesci più nobili, sono magri e ricchi di proteine e anche il gusto non è da meno. Tendente al dolce si sposa magnificamente con tutti i sapori, specie se forti e sapidi come l'aglio, le olive, i capperi, le acciughe, i pomodori, il vino e molto altro. Distinguerli è facile. Lei, la seppia, ha il corpo più largo e breve. La forma segue infatti quella del grande osso bianco che siamo abituati a trovare sulle spiagge, così leggero da tenerla a galla. La si cucina in

umido con sugo e piselli, oppure ripiena, in tegame o al forno. Polposa com'è, la carne è ideale anche tagliata a pezzetti e utilizzata per gli spiedini o in un corposo sugo per la pasta. Le seppie oggi si possono acquistare dal pescivendolo già pulite, a meno di voler adoperare l'inchiostro che, contenuto in una sacca nascosta tra le interiora, non ha eguali per sapore tra quelli degli altri molluschi (pure calamari, totani e polpi ne sono provvisti). In questo caso il corpo va inciso, aperto e svuotato delicatamente, facendo attenzione a non rompere la vescica (se ci sono, vale la pena recuperare anche le saporitissime uova), quindi la si spella. Da staccare è pure il ciuffo dei tentacoli, che si deve privare degli occhi; infine, facendo pressione, si spinge fuori il becco. Quanto a lui, il calamaro, è più affusolato e rosato, non ha ossi né inchiostri famosi, ma si fa onore



per la bontà e la tenerezza (solo le ali sono callose, perciò da tritare e trasformare in ripieno). Con la sua forma cilindrica, è facilmente trasformabile nei classici anelli della frittura mista, ma dà soddisfazioni in tutte le preparazioni citate per la seppia, nonché solamente bollito o cotto al vapore e gustato in insalata, infarinato e rosolato, arrostito sulla brace. La semplicità della ricetta in effetti gli si addice più che ad altri molluschi, ma sottende un pericolo: cuocerlo troppo. Un calamaro lessato o saltato in padella per 5 minuti sarà molto piacevole, idem se cotto in forno per un quarto d'ora, ma dopo questo tempo rischia di diventare duro e gommoso. Niente paura però, proseguendo ulteriormente la cottura, tornerà buono. Per verificare in che fase vi trovate, abituatevi a bucarlo con uno stecchino e a individuare con sensibilità la sua texture ideale.

CALAMARI STUFATI
AL VINO ROSSO

pag. 76



CALAMARI RIPIENI ALLE ERBE CON SALSA DI PISELLI E ZENZERO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
270 CAL/PORZIONE

8-12 calamari medi già puliti – 400 g di borragine ed erbette – 2 spicchi d'aglio – 1 cipollotto – 1 fetta di pane secco – vino bianco – 1 albume – 2 cucchiaini di grana padano Dop grattugiato – 300 g di piselli freschi sgranati – 2 rondelle di zenzero – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Pulite le erbe, sbollentatele in acqua salata per un minuto, scolatele e strizzatele, tritatele grossolanamente e ripassatele in padella con uno spicchio d'aglio sbucciato e un cucchiaino d'olio. Bagnate il pane con il vino bianco, strizzatelo e unitelo alle erbe,

aggiungete l'albume, il grana, sale, pepe e mescolate.

2 Farcite i calamari con il ripieno, chiudeteli con uno stecchino, cuoceteli in una casseruola bassa con il cipollotto tritato e 3 cucchiaini d'olio. Lasciate che prendano colore, sfumate con poco vino bianco, coprite metà casseruola e cuocete per 20 minuti.

3 Tritate l'aglio rimasto con lo zenzero. Lessate i piselli per 4 minuti, scolateli tenendo l'acqua e insaporiteli in padella con il trito e 2 cucchiaini d'olio, salate e cuocete ancora per qualche minuto. Frullateli a crema aggiungendo qualche cucchiaino dell'acqua di cottura, salate.

4 Disponete i calamari nei piatti sopra un po' di crema di piselli e servite il resto della crema a parte. Se vi piace, aggiungete alcuni piselli crudi come guarnizione croccante.

Piatto in ceramica bianca e verde e ciotolina di Ekadea; tovagliolo tinto a mano Hue Table Stories. A sinistra: piatto piano in ceramica puntinata e ciotolina con bordo verde di Ekadea; cucchiaino in acciaio satinato bronzo di Pintinox; tessuto in lino bianco e blu C&C Milano. Indirizzi a pagina 130



SEPPIOLINE CON LE FAVE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
110 CAL/PORZIONE

500 g di seppioline già pulite – 250 g di fave fresche sgusciate – 4 pomodori a grappolo maturi – 1 cipolla – 1 spicchio d'aglio – vino bianco – qualche ramo di origano fresco – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Sbollentate le fave per 5 minuti in acqua bollente salata, scolatele e togliete la pellicina a quelle più grandi sfregandole tra loro. Spellate

i pomodori, tagliateli e metà ed eliminate i semi; tagliateli a tocchetti non troppo piccoli.
2 Sbucciate la cipolla e tagliatela a dadini, soffriggetela in 2-3 cucchiai d'olio, unite lo spicchio d'aglio sbucciato e i pomodori preparati. Salate e cuocete il fondo di cottura per qualche minuto. Unite le seppioline, alzate la fiamma e cuocetele per pochi minuti a fuoco vivace.
3 Aggiungete anche le fave, sfumate con un bicchierino di vino bianco e proseguite la cottura per altri 5-10 minuti. Spegnete e profumate la preparazione con l'origano fresco, regolate di sale, pepate e servite.



In questa foto: coltello in acciaio satinato color bronzo di Pintinox. A sinistra: ciotola ampia in ceramica smaltata marrone e azzurra di Francesca Reitano Ceramica; posate in ottone satinato tagliato a mano di Sabrina Formica - Poetic Metalworks. Indirizzi a pagina 130

EMPANADA DI SEPPIE

pag. 76



SEMPLICI PIACERI **SEPPIE E CALAMARI**

Ciotola in
ceramica smaltata
grigia di Francesca
Reitano Ceramica;
piatto piano e
piatto dolce in
ceramica smaltata
nera di Ekadea.
A destra: tessuto
in lino grezzo blu
tinto a mano di
Hue Table Stories.
Indirizzi
a pagina 130

CALAMARI ARROSTITI
AGLI AGRUMI

pag. 76





SEPPIE PATATE E OLIVE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 40 MINUTI
218 CAL/PORZIONE

**8 seppie medie pulite – 2 grosse patate
rosse – 2 spicchi d'aglio – 1 cipolla
grande – 200 g di polpa di pomodoro –**

**100 g di olive nere – prezzemolo – olio
extravergine d'oliva – sale – pepe**

1 Dividete le seppie a metà nel senso della lunghezza. Sbucciate le patate e tagliatele a tocchetti. Sbucciate la cipolla, tritatela e soffriggetela in una padella ampia con 3 cucchiaini d'olio. Unite l'aglio schiacciato e le seppie, facendole rosolare nel condimento,

quindi le patate, la polpa di pomodoro e regolate di sale.

2 Coprite la padella e cuocete per 30 minuti, finché le patate saranno tenere. A metà cottura unite le olive nere e se necessario qualche cucchiaino d'acqua calda. Quando le seppie saranno pronte, pepate, regolate di sale e completate con prezzemolo tritato e un filo d'olio.



SEMPLICI PIACERI **SEPIE E CALAMARI**

CALAMARI STUFATI AL VINO ROSSO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 45 MINUTI
220 CAL/PORZIONE

4 calamari grandi già puliti – 2 spicchi d'aglio – 1 cipolla – 4-6 pomodori pelati – 2 bicchieri di vino rosso – 200 g di pomodori verdi – foglie di basilico – olio extravergine d'oliva – sale – pepe

1 Lavate e asciugate i calamari, tagliateli a rondelle. Sbucciate la cipolla, tritatela grossolanamente e soffriggetela in una casseruola con qualche cucchiaino d'olio extravergine, unite gli spicchi d'aglio sbucciati e tritati e una presa di sale. Fate cuocere il soffritto finché la cipolla sarà trasparente, quindi aggiungete i calamari e lasciateli insaporire nel condimento. Spezzettate i pelati, uniteli al fondo di cottura, salate, pepate e versate il vino rosso.

2 Lasciate sobbollire la preparazione per 30 minuti circa, aggiungendo se necessario poca acqua calda. Lavate i pomodori verdi, tagliateli a spicchi, conditeli con sale, olio e profumateli con qualche foglia di basilico fresco. Servite i calamari con il loro sugo e l'insalata di pomodori a parte.

EMPANADA DI SEPIE

FACILE
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 35 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA E 30 MINUTI
310 CAL/PORZIONE

per l'impasto 250 g di farina 00 – 50 g di farina di mais – 75 g di burro – 25 g di strutto (o olio extravergine d'oliva) – 1 uovo – 1 cucchiaino di paprika dolce – sale
per il ripieno 600 g di sepie già pulite – 1 cipolla grande – 1 spicchio d'aglio – 1 peperone verde – 1 peperone rosso – 8 pomodori ciliegini – 1 tuorlo – olio extravergine d'oliva – sale

1 Preparate la pasta: mescolate le due farine con una presa di sale e la paprika dolce, lo strutto (o l'olio) e il burro tagliato a dadini. Lavorate l'impasto con la punta delle dita fino a rendere gli ingredienti sabbiosi, incorporate l'uovo sbattuto e 80 ml d'acqua, aggiungendola poco alla volta. Formate rapidamente un panetto e lasciatelo riposare per 30 minuti in frigorifero.

2 Preparate il ripieno: sbucciate la cipolla, mondate i peperoni e tagliate gli ortaggi a dadini. Riducete a pezzetti anche le sepie. Soffriggete l'aglio sbucciato e tritato e la cipolla in 2-3 cucchiaini d'olio, poi unite i peperoni, salate e lasciateli appassire per 10 minuti. Infine aggiungete le sepie, i ciliegini tagliati a metà o in 4, mescolate e lasciate stufare per 20 minuti; regolate di sale.

3 Stendete la pasta formando due dischi, uno di 24 cm di diametro e l'altro un po' più grande. Con il più grande foderate una teglia di 24 cm di diametro, copritelo con le sepie e i peperoni e stendetevi sopra la seconda sfoglia, pizzicate i bordi dei due dischi per sigillarli e spennellate la superficie con il tuorlo. Infornate a 180-200 ° per 50 minuti, finché la crosta dell'empanada sarà ben dorata. Servitela ancora tiepida.

CALAMARI ARROSTITI AGLI AGRUMI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 10 MINUTI
120 CAL/PORZIONE

12 calamari medi già puliti – 1 arancia, 1 limone e 1 lime non trattati – 1 mazzetto di coriandolo fresco – 1 noce di zenzero – peperoncino in polvere – olio extravergine d'oliva – sale

1 Spremete il succo dell'arancia, del lime e del limone in una ciotola (senza gettare le scorze). Aggiungete un cucchiaino d'olio e 2 prese di sale.

2 Sciacquate e asciugate i calamari, tagliateli a metà, separate i ciuffi. Versate metà della marinata sopra i calamari e lasciateli riposare in frigorifero per 30 minuti. Scolateli dalla marinata e inserite in ogni mezzo calamaro un rametto di coriandolo.

3 Scaldate molto bene una padella antiaderente o una griglia, disponetevi sopra i calamari e i ciuffi e arrostiteli rigirandoli su ogni lato. Quando i molluschi saranno diventati opachi aggiungete un filo d'olio e fateli abbrustolire rapidamente.

4 Grattugiate lo zenzero, mettetelo in un colino e spremetelo schiacciandolo con il dorso di un cucchiaino. Unite il succo di zenzero alla marinata rimasta, insieme a 2 cucchiaini d'olio e a mezzo cucchiaino di peperoncino, emulsionate il mix con una piccola frusta. Servite i calamari infilzati su uno stecchino, guarniti con un po' delle scorze degli agrumi grattugiate e gustateli intingendoli nell'emulsione.



evelina®

FRESCHEZZA DA MORDERE!



MORDI e *Vinci* con EVELINA

IN PALIO OGNI SETTIMANA

1 Soggiorno in Trentino



**SUL RETRO
DELL'ETICHETTA
TROVI IL CODICE PER
PARTECIPARE!**



Acquista 1 confezione di mele Evelina Melinda recante l'adesivo del concorso. Vai sul sito dedicato www.evelina.melinda.it, registrati e inserisci il codice gioco riportato sul retro dell'adesivo.

Scoprirai subito se hai vinto un meraviglioso soggiorno*
con la tua famiglia presso un Agritur Ambasciatori di Melinda a tua scelta**.

Conserva il codice gioco,
ti verrà richiesto per convalidare la vincita

*voucher del valore di € 400,00. **tra le strutture aderenti all'iniziativa.
Concorso valido dall'8/3 al 30/5/2023. - Regolamento completo su www.evelina.melinda.it.
Valore montepremi € 4.800,00 (IVA inclusa non scorporabile).



ROBUSTA, MA LEGGERA E INFRANGIBILE,
DALLA SUPERFICIE LUCENTE COME
PORCELLANA, OGGI TORNA ALLA RIBALTA
SULLA TAVOLA O NEI PRANZI
ALL'ARIA APERTA



Tra i pezzi per la tavola e la cucina che hanno fatto la storia del design c'è la ciotola Margrethe: deve il suo nome alla principessa danese (incoronata poi regina nel 1972) e fu progettata nel 1950 in Danimarca da Jacob Jensen con Acton Björn e Sigvard Bernadotte. La sua produzione iniziò nel 1954 e, oltre all'originalità delle sue linee, la vera novità fu il materiale con cui venne realizzata: la melamina.

Scoperta nel 1830 dal chimico tedesco Justus von Liebig (lo stesso che creò l'estratto di carne che chiamiamo "dado"), la melamina rimase inutilizzata per un secolo poiché considerata troppo costosa da realizzare. Solo negli anni Trenta del Novecento, grazie ai progressi tecnologici e al fatto che poteva essere facilmente modellato, questo materiale divenne apprezzato dai designer che iniziarono a progettare piatti e stoviglie. Corinne Mynatt scrive nel suo libro *Oggetti da cucina*, edito da Slow Food Editore: "La melamina fu sviluppata in risposta al bisogno di sostituire materie naturali come avorio o guscio di tartaruga, che cominciavano a scarseggiare. A base

di urea-formaldeide – una resina termoindurente – la melamina si dimostrò assai più robusta di altre sostanze sintetiche ottenute all'inizio del XX secolo".

Soprattutto negli Stati Uniti, le stoviglie in melamina furono ampiamente utilizzate durante la seconda guerra mondiale per rifornire le truppe, così come scuole e ospedali. All'epoca, le nuove materie plastiche erano considerate il materiale del futuro e dopo la guerra i piatti realizzati in questa resina fecero la loro comparsa anche nelle case per non uscirne più se non per una breve interruzione tra gli anni Settanta e Ottanta, durante il boom della lavastoviglie prima e del microonde dopo. In entrambi i casi i piatti in melamina non erano sicuri. Oggi le modifiche tecnologiche alla formula e al processo di produzione del materiale l'hanno reso lavabile in lavastoviglie, dandogli nuova vita, anche se resta sempre vietato l'uso nel microonde e nel forno perché esiste il rischio che possa rilasciare molecole di formaldeide.

Le caratteristiche odierne della melamina fanno sì che le stoviglie siano resistenti agli urti, ai lavaggi, pratiche da usare e non assorbano gli odori. Negli anni si è affinata anche la parte estetica: le moderne tecniche e decori rendono i piatti belli come quelli in porcellana, ma leggeri e durevoli come quelli in plastica. Nel frattempo, il crescente interesse per la sostenibilità ha reso la melamina un prodotto sicuro e affidabile, un'alternativa ecologica ai piatti usa e getta. Queste stoviglie sposano le esigenze di chi sceglie le esperienze all'aria aperta, sono infatti molto amate da campeggiatori, escursionisti, *vanlifer* o appassionati di picnic e barbecue perché sono leggere da mettere nello zaino e infrangibili, pratiche anche per i pranzi a buffet e le cene in formato XL.

TARTE AI CIPOLLOTTI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20
MINUTI + IL RIPOSO
COTTURA 45 MINUTI
200 CAL/PORZIONE

200 g di farina di ceci – 100 g di fecola di patate – 1 mazzo di cipollotti rossi e 1 di cipollotti bianchi – 160 g di formaggio fresco di capra – 2 rametti di maggiorana – 1 cucchiaino di miele di acacia – 1 cucchiaino di aceto di mele – olio extravergine d'oliva – sale – pepe in grani

1 Frullate nel mixer la farina di ceci con la fecola, una presa di sale, 1 dl di acqua e 5 cucchiaini di olio fino a ottenere un impasto omogeneo. Avvolgetelo in pellicola e fate riposare per un'ora.
2 Mondate i cipollotti e tagliateli a metà nel senso della lunghezza. Scaldate 3 cucchiaini di

olio in una larga padella e cuocetevi quelli bianchi su fiamma bassa per 4-5 minuti. Levateli dal fondo di cottura, aggiungete quelli rossi, bagneteli con l'aceto e cuoceteli come i precedenti. Unite quelli bianchi, il miele, la metà della maggiorana e una presa di sale; cuocete per un minuto e spegnete.

3 Stendete la pasta in una sfoglia rotonda spessa circa 2 mm e trasferitela in uno stampo del diametro di 22 cm, rivestito con carta da forno. Eliminate la pasta eccedente, bucherellate il fondo con i rebbi di una forchetta e cuocetela nel forno già caldo a 200° per 30 minuti.

4 Sfornatela, spalmatela con il formaggio lavorato con una macinata di pepe, copritelo con i cipollotti e passatela in forno per altri 2 minuti. Servitela tiepida cosparsa con le foglioline di maggiorana rimaste.

Vassoio rettangolare Tasmania di Serafino Zani (€ 35).
Indirizzi a pagina 130



utile e dilettevole

STORIE DI OGGETTI IN CUCINA

INTERVISTA



I pregi della melamina

È IL DIRETTORE COMMERCIALE DI SERAFINO ZANI, STEFANO GIACOMINI, A ILLUSTRARCI LE QUALITÀ DI QUESTO MATERIALE PRATICO, INFRANGIBILE E RESISTENTE.

COME ACQUISTARE PIATTI DI MELAMINA DI ALTA QUALITÀ? IN ITALIA ESISTONO DISCIPLINARI DI PRODUZIONE MOLTO STRINGENTI, QUINDI È BENE SCEGLIERE UN MADE IN ITALY. IL CONSUMATORE DOVREBBE CONTROLLARE I SIMBOLI DI CONFORMITÀ CHE SONO INDICATI SULLE CONFEZIONI.

NELL'USO QUOTIDIANO, A COSA SI DEVE FARE ATTENZIONE? MEGLIO NON USARE SPUGNE ABRASIVE CHE POTREBBERO DANNEGGIARE I DECORI; IN OGNI CASO NON CE NE SAREBBE BISOGNO PERCHÉ NON È UN MATERIALE POROSO, PER CUI NON ASSORBE ODORI O SAPORI E QUINDI SI LAVAVA CON UN LAVAGGIO DELICATO. ALTRA COSA: PER EVITARE GRAFFI MEGLIO NON FARE TROPPIA PRESSIONE SE SI USA UN COLTELLO AFFILATO.

SI PUÒ ROMPERE? NON SI CREPA E NON SI SBECCA. LA MELAMINA È UNA RESINA TERMOINDURENTE, RESISTENTE AGLI URTI, MA LEGGERA. E NOI DI SERAFINO ZANI ABBIAMO LAVORATO PER OTTENERE UNA LEGGEREZZA SUPERIORE. LA PERCEZIONE È QUELLA DI AVERE DAVANTI AGLI OCCHI UN PIATTO DI PORCELLANA, LUCENTE E CON UN'OTTIMA QUALITÀ DEI COLORI.



Un vaso? Un servizio di piatti? Un po' l'uno e un po' l'altro: chiuso Ming Acqua è bianco monocromatico e assume la forma di vaso; aperto si evolve in sette piatti, ciotole e ciotoline a fantasie acquatiche oniriche (diam. cm 22,5x39h, € 151). **Ibride**



Perfetti per servire bibite fresche sulle tavole all'aria aperta, il vassoio ovale (cm 43x32, € 27) e il bicchiere (€ 15) entrambi in melamina, della collezione Rio con decori agrumi. **Maiuguali**

Eleganti libellule si librano sullo sfondo carta da zucchero del piatto dessert (diam. cm 20,3, € 14) e sulla tazza coordinata (€ 14); della collezione "Dragonfly", sono in melamina e si lavano in lavastoviglie. **Sophie Allport**



Per una tavola country-chic, sono perfetti i sottopiatte in melamina effetto legno proposti in tre colori: bianco, legno chiaro e legno scuro. Su tutti si intravedono le venature del legno (diam. cm 33, € 14,50). **Bitossi Home**



Per dare un tocco di colore alle varie portate servono i vassoi Pile in melamina: impilabili, dal design minimale, con un'elegante finitura lucida, leggeri e resistenti (in due misure da cm 32x25, € 24,90). **Trebonn**



Il vassoio Jungle è pratico da usare in casa o in giardino: come piatto da portata o per servire snack e bibite fredde (cm 22x30, € 11,90), è perfetto abbinato alla caraffa termica rosa con uccellino dorato sul coperchio (da 1 litro, € 38,90). **Room12**



Dedicati a chi ama portare un pizzico di ironia tra le pareti domestiche e desidera stupire gli ospiti, ecco i vassoi Seagirl e Lipstick Pink in melamina della collezione Toilet paper (cm 32x43,5x2h, € 30 l'uno). **Seletti**



l'estate sta arrivando...

Piatti e tazzine soddisfano la voglia di mare e di sole che inizia a farsi sentire. La melamina ripropone la lucentezza della porcellana, garantendo leggerezza e praticità di uso. I piatti Aimone, in quattro misure e colori (da € 26), si accostano alle tazzine caffè Lucilla (set da 6, € 120) e alle tazze da tè (set da 6, € 180). **Mario Luca Giusti**

DA TRADIZIONE A ECCELLENZA



Buone notizie per chi ama i Salamini Italiani alla Cacciatora. Questo salame, comunemente noto come Salame Cacciatore Italiano, negli anni ha ridotto notevolmente il contenuto di sale, grassi e colesterolo, mantenendo la presenza di preziosi acidi grassi monoinsaturi (i cosiddetti "grassi buoni"), di vitamine del gruppo B e di sali minerali come il potassio. Ricchi di proteine, questi salamini costituiscono ancora un alimento che dona energia di qualità in modo pratico e gustoso. Inoltre, sono una risorsa d'eccellenza anche in cucina. Due abbinamenti sorprendenti? Sulla vellutata di zucca o nel riso basmati con i broccoli. Scopri tutte le info e le ricette su salamecacciatore.it



LA SPECIALITÀ 100% ITALIANA
OGGI HA MENO GRASSI,
MENO SALE ED È SENZA LATTOSIO



**SALAMINI ITALIANI
ALLA CACCIATORA DOP**

**CERCA
I DUE
MARCHI**

DOP - Denominazione di Origine Protetta, un riconoscimento della Comunità Europea, che garantisce:

- L'utilizzo di carni di alta qualità provenienti solo da suini nati e allevati esclusivamente in Italia.
- Il rispetto del Disciplinare di produzione.

www.delimeat.eu

Il contenuto di questa campagna promozionale rappresenta soltanto le opinioni dell'autore ed è di sua esclusiva responsabilità. La Commissione europea e l'Agenzia esecutiva europea per la ricerca (REA) non accettano alcuna responsabilità riguardo al possibile uso delle informazioni che include.



**CAMPAGNA FINANZIATA
CON L'AUTO
DELL'UNIONE EUROPEA**

**L'UNIONE EUROPEA SOSTIENE
CAMPAGNE CHE PROMUOVONO
PRODOTTI AGRICOLI DI QUALITÀ**

**ENJOY
IT'S FROM
EUROPE**



SALE&PEPE PER LE STAGIONI D'ITALIA

Pizze



da premio

APPENA ARRIVATE NEI SUPERMERCATI, SONO GIÀ UN SUCCESSO. PREMIATE COME LE PIÙ GUSTOSE E INNOVATIVE, LE PIZZE LE STAGIONI D'ITALIA HANNO IL SAPORE DI UN'ECCELLENTI MARGHERITA. E LA COMODITÀ DEL SURGELATO

Chi meglio degli italiani sa riconoscere e apprezzare una buona pizza? Del resto siamo la patria di margherite e capricciose, quattro stagioni e napoletane, ne siamo rinomati produttori e le esportiamo anche in tutto il mondo. Questa maestria nell'arte della pizza non si esprime solo in quella che gustiamo in ristoranti e pizzerie, ma anche in quella che compriamo al supermercato e prepariamo poi comodamente a casa. Si tratta soprattutto di pizze surgelate, la tipologia più venduta, e anche quella maggiormente cambiata negli ultimi anni. La riprova? L'aumento degli acquisti da parte degli italiani dal 2021. Un effetto delle chiusure delle pizzerie dettate dal Covid, che hanno costretto i fan della pizza a rifornirsi al supermercato e a scoprire così un universo di piacere che li ha conquistati. Tanto che l'acquisto di pizze surgelate è diventato un'abitudine e, in alcuni casi, un fenomeno di grande successo.

Com'è successo alle pizze surgelate Le Stagioni d'Italia, che, per il loro grado di innovazione e per la soddisfazione che danno quando le si porta in tavola, sono state premiate come Eletto Prodotto dell'Anno da una giuria composta da oltre 12mila consumatori italiani.



Ricerca su 12.000 consumatori svolta da Circana, su selezione di prodotti venduti in Italia. prodottodellanno.it cat. Pizze Surgelate



Grano d'eccellenza e 100% italiano. Lavorazione lenta e naturale. Cottura su pietra in forno a legna. Ecco i segreti della perfezione.

Cos'hanno di speciale le pizze surgelate Le Stagioni d'Italia? Innanzitutto sono preparate con Antico Grano 100% Italiano Senatore varietà Cappelli, il re dei grani italiani, che proviene da una filiera garantita dal seme alla tavola da B.F. SpA, un grande gruppo agroalimentare italiano. Il seme, italiano, certificato e garantito in purezza, viene piantato nei campi di proprietà e coltivato con agricoltura di precisione, risparmiando risorse naturali e riducendo l'impatto della CO2. Infine giunge nei mulini dell'azienda (dotati anche di macine a pietra), dove viene trasformato in semola e destinato alla produzione di molti alimenti, tra cui la pizza. Una materia prima di così alta qualità merita una lavorazione alla sua altezza. Infatti gli impasti sono realizzati con cura e lasciati lievitare in modo lento e naturale, per 24 ore, e poi farciti con perle di ottima mozzarella e pomodoro 100% italiano, raccolto e lavorato da fresco. Infine, la cottura avviene su pietra e in forno a legna: così si ottengono le deliziose pizze surgelate Le Stagioni d'Italia (margherita e margherita integrale), comode da tenere in freezer e sempre pronte da gustare o da arricchire a piacere.



I TAGLI DEL



GUIDA DEDICATA ANCHE AI PIÙ ESPERTI PER TRATTARE CON SAPIENZA OGNI TAGLIO ED ESALTARNE LE QUALITÀ. VALORE AGGIUNTO, I CONSIGLI MAGISTRALI DI UN MACELLAIO PADRONE DI TECNICA ED ESPERIENZA

a cura di Enza Dalessandri, testo di Daniela Falsitta, ricette di Stefano Grandi,
foto di Felice Scoccimarro, styling Alkèmia

Manzo

DODICESIMA PUNTATA

Punta di petto

In questa foto, il taglio rifilato e diviso a metà cioè con un peso di circa 3 kg.



Il dodicesimo e ultimo taglio che trattiamo in questa rubrica dedicata alla carne di manzo è una sezione dell'anteriore molto gustosa che gli italiani probabilmente non apprezzano ancora abbastanza. Economica e abbondante, la punta di petto nel nostro Paese è infatti destinata quasi sempre al bollito e al brodo, due preparazioni senza dubbio adeguate, che tuttavia non ne mettono in sufficiente risalto il sapore inconfondibile.

Va detto d'altronde che la godibilità della sua polpa è strettamente collegata alla qualità dell'esemplare da cui è stata ricavata. Se si tratta di un bovino ben allevato e idealmente nutrito, questo taglio non avrà quelle caratteristiche di asciuttezza e stopposità. D'altronde il suo costo alquanto moderato non giustifica ulteriori risparmi. Concediamoci dunque la punta di petto di un bovino di elevata qualità e non ce ne pentiremo. *segue >*

TRA NOMI E SOPRANNOMI

NON TUTTI GLI ITALIANI SONO CONCORDI NEL CHIAMARE QUESTO TAGLIO "PUNTA DI PETTO". DA NOTARE CHE NELLA SOLA SICILIA, TRA L'EST E L'OVEST, IL NOME CAMBIA COMPLETAMENTE, A PALERMO INFATTI LO SI CHIAMA BRUSCHETTO MENTRE A MESSINA È IL TRONCO DI PETTO. NELLA CAPITALE È DEFINITO PETTO GROSSO E A REGGIO CALABRIA FETTA CON OSSO BIANCO. A FIRENZE È DETTO TALVOLTA FORCELLA MENTRE A TRENTO, VENEZIA, PERUGIA IN ALTRE CITTÀ DELL'ITALIA ORIENTALE È SEMPLICEMENTE IL PETTO.



UNA POLPA MAGRA

VISTO DA VICINO IL PETTORALE PROFONDO (O FLAT, IN INGLESE) APPARE CARATTERIZZATO DA UNA POLPA OMOGENEA E PIUTTOSTO TENACE. I MUSCOLI CHE LO COMPONGONO SONO INFATTI DEPUTATI A SOSTENERE BUONA PARTE DEL PESO DELL'ANIMALE, UN COMPITO IMPORTANTE CHE LI RENDE MAGRI E SAPORITI. PER QUESTO MOTIVO IL FLAT VIENE RISERVATO A BOLLITI, BRASATI E IN GENERALE ALLE LUNGHE COTTURE IN GRADO DI SCIOGLIERE IL COLLAGENE E AMMORBIDIRE LA CARNE. DA TENERE CONTO CHE IL BORDO DEL FLAT TENDE A ESSERE MOLTO SOTTILE E AD ASCIUGARSI IN COTTURA. IL MACELLAIO DI SOLITO LO ELIMINA MA, SE ACQUISTATE IL PEZZO INTERO, POTRETE FARLO VOI STESSI RISERVANDO LE STRISCE OTTENUTE A CARNE MACINATA PER OTTIMI HAMBURGER.



È UNA TASCA NATURALE

GRAZIE ALLA FORMA RETTANGOLARE E ALLO SPESSORE SOTTILE, LA PUNTA DI PETTO SI TRASFORMA FACILMENTE IN TASCA DA FARCIRE. RIEMPIITA CON UN MIX DI SPINACI, PROSCIUTTO, MOLLICA, UOVO, CIPOLLA STUFATA, FORMAGGIO GRATTOGIATO O ALTRO ANCORA, ANDRÀ SIGILLATA IN CASSERUOLA E CUCINATA IN UMIDO. LA CARNE SODA MA SOTTILE DELLA PUNTA TRATTERÀ IL CUORE FONDENTE DELLA FARCIA E LE FETTE RISULTERANNO ASSAI REGOLARI.



IL BARK, CROSTICINA SAPORITA

È QUELLO STRATO ESTERNO MOLTO SCURO CHE CARATTERIZZA IL TEXAS BRISKET, AUSPICABILE ANCHE IN PREPARAZIONI ARROSTO COME QUELLA DELLA PROSSIMA PAGINA. AFFINCHÉ SIA SAPORITO, LA SUPERFICIE DELLA CARNE CRUDA, GIÀ RIPULITA DAL GRASSO DI COPERTURA, DOVRÀ ESSERE SPOLVERIZZATA CON UN GENEROSO MIX DI SALE E PEPE, CUI POSSONO AGGIUNGERSI AGLIO, ZUCCHERO, PAPRIKA, CUMINO O ROSMARINO. PER ESSERE CERTI CHE IL MIX SI ATTACCHI ALLA PERFEZIONE È MEGLIO SPALMARE LA CARNE CON UN VELO DI SENAPE.

Per cominciare, conosciamola meglio: la punta di petto è grande ma non molto spessa. Il suo peso è di circa 6 kg ma può arrivare a 8, motivo per cui di solito viene divisa in due parti. Insieme al fiocco forma il petto del bovino, situato tra spalle e zampe anteriori e adiacente al reale, mentre a comporla sono due gruppi muscolari nettamente divisi da una striscia di grasso: i pettorali profondi e superficiali, più spesso nominati con il nome inglese di *flat* e *point*.

Come spesso accade per i tagli di seconda categoria, la sua polpa non è omogenea: una prima parte, il flat, è particolarmente magra, l'altra è ben marezzata. Facilmente rimovibile è lo spesso strato di grasso e tessuto connettivo che la riveste esternamente. Non tutti però sono d'accordo nell'eliminarlo e ve ne spiegheremo presto il perché.

Utilizzi nostrani e suggestioni americane

Come abbiamo detto in Italia la punta di petto viene quasi sempre interpretata come taglio da bollito (o da brasato). Talvolta, grazie alla sua naturale forma rettangolare e allo scarso spessore, si sceglie di trasformarla in una tasca o, ancora, in fettine e straccetti, da preparare alla pizzaiola o cucinare non troppo brevemente e gustare con le verdure. È nella cultura anglosassone però che questo taglio viene magnificamente valorizzato con una ricetta di grandissima reputazione. Stiamo parlando del *Texas brisket*, la specialità statunitense da cucinare al forno o alla griglia che gli chef europei e gli appassionati di BBQ negli ultimi anni hanno mostrato di apprezzare sempre più. Per realizzare questa preparazione, il cui nome viene spesso semplificato in brisket (letteralmente "punta di petto") è assai consigliato lasciare uno strato di grasso a copertura di almeno una delle due "facce" del taglio, di solito quella che sarà più vicina alla brace. Così facendo la parte superiore, "nuda" e speziata, si coprirà di una sfiziosa crosticina mentre sull'altro lato il grasso si scioglierà dando morbidezza alla punta di petto e intensificandone l'aroma naturale.

Una cottura lentissima

Se volete cimentarvi nel glorioso brisket munitevi di pazienza perché ci vorranno tra le 12 e le 16 ore di cottura, dapprima con la carne esposta a un calore delle braci di 110°, in attesa che la superficie insaporita di sale, pepe e altre spezie si scurisca e che la temperatura al cuore raggiunga i 60°, successivamente avvolgendo il taglio in alluminio, aggiungendovi una tazza di brodo e attendendo che la temperatura interna superi i 90°. Fondamentale è pure il riposo finale che consentirà ai succhi di ridistribuirsi nonché il sapiente taglio contro fibra, tenendo conto che flat e point hanno le fibre in direzioni diverse.

L'eclettismo della punta di petto però non finisce qui: è con essa che si realizza il saporito pastrami, salume di manzo che dalla Romania ha conquistato buona parte del mondo.



Il macellaio Fabio Campagnolo della macelleria Campagnolo di Galliera Veneta (Padova) pulisce la punta di petto eliminando il grasso esterno. L'operazione dev'essere accurata se si intende ottenere una superficie liscia da speziare. Qui sopra, divide il taglio in verticale, così che ogni parte sia formata da entrambi i muscoli, il flat più magro e piatto e il point, più marezzato e irregolare.

PUNTA DI PETTO ARROSTO CON TARASSACO, FAVE E PECORINO

MEDIA

PER 8 PERSONE

PREPARAZIONE 50 MINUTI + IL RIPOSO

COTTURA 2 ORE E 20 MINUTI

610 CAL/PORZIONE

3 kg di punta di petto – 100 g di tarassaco –
olio extravergine d'oliva – sale – pepe
per la marinatura 200 g di senape – 100 g di
miele – 100 g di paprika – 100 g di zucchero
muscovado – 2 spicchi d'aglio fresco – 2
bacche di anice stellato – 2 bacche di ginepro
– 1 stecca piccola di cannella – 2 chiodi di
garofano – 50 g di zenzero fresco – sale – pepe
per l'affumicatura 300 g di rosmarino fresco
per la crema di fave 200 g di fave già sgranate
– 100 ml di brodo vegetale – 1 scalogno – olio
extravergine d'oliva – sale – pepe
per la salsa di pecorino 100 g di pecorino – 100
g di panna fresca – 1 scalogno piccolo – 10
bacche di pepe verde in salamoia – sale

1 Eliminate le parti più grasse della carne e massaggiatela con la senape e il miele. Preparate il rub: mescolate la paprika, lo zucchero, 40 g di sale e una macinata di pepe, unite anice, ginepro, chiodi di garofano e cannella interi e strofinare questo mix sulla carne. Aggiungete gli spicchi d'aglio in camicia e lo zenzero sbucciato e tagliato a pezzetti. Coprite con un foglio di alluminio e lasciate riposare per 12 ore in frigo.

2 Mettete il rosmarino in una teglia, fatelo bruciare accendendolo con un cannello, sistematevi sopra la carne adagiandola su una gratella per tenerla sollevata, coprite tutto con alcuni fogli di alluminio e lasciate che la carne si affumichi per circa 20 minuti.

3 Fate scaldare un tegame che vada anche in forno con qualche cucchiaio d'olio e rosolatevi la punta di petto su

tutti i lati finché sarà dorata, poi salate, pepate e infornate per un paio d'ore a circa 160°-180°.

4 Per la crema di fave sbucciate lo scalogno e tagliatelo a julienne; fatelo appassire dolcemente con un cucchiaio d'olio. Unite le fave, salate, aggiungete il brodo, fate cuocere per 10 minuti, frullate ed emulsionate con 50 ml d'olio versato a filo. Passate la crema in un colino per eliminare le bucce facendola cadere in una ciotola e fatela raffreddare in una bacinella di acqua e ghiaccio perché non si annerisca.

5 Fate la salsa di pecorino: lasciate sobbollire la panna per circa 10-15 minuti con il pepe verde, una presa di sale e lo scalogno intero. Filtrate e unite il pecorino grattugiato mescolandolo finché non si scioglie a fuoco medio. Se si formassero grumi, filtrate di nuovo.

6 Tagliate la punta di petto preparata a rettangoli e sistemati nei piatti irrorati con il fondo di cottura, la crema di fave, la salsa di pecorino e completate con foglie di tarassaco.



Trovate la
videoricetta su
[salepepe.it/ricette/
secondi/di-carne/
carne-bovina/manzo/
punta-di-petto-
arrosto](https://salepepe.it/ricette/secondi/di-carne/carne-bovina/manzo/punta-di-petto-arrosto) o inquadrando
il QR Code a lato.



Seguite la videoricetta su salepepe.it/ricette/secondi/di-carne/carne-bovina/manzo/rosticciata-di-manzo-con-ortaggi o inquadrando il QR Code a lato.



In questa foto, padellino De Buyer. Nella pagina a sinistra, piatto-vasso in ardesia di Paderno. Indirizzi a pagina 130

ROSTICCIATA DI MANZO CON ORTAGGI

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 20 MINUTI
580 CAL/PORZIONE

3 kg di punta di petto – 100 g di speck – 200 g di patate – 8 asparagi – 100 g di fagiolini – 100 g di piselli già sgranati – 50 g di rapa bianca – 50 g di sedano – 50 g di carota – 1 cipolla rossa – 1 cipolla bionda – 1 spicchio d'aglio – 50 ml di aceto di mele – rosmarino – timo – maggiorana – olio extravergine d'oliva – 50 g di burro – sale – pepe

1 Pulite la carne e tagliatela a straccetti sottili. Riducete a fettine dello stesso spessore anche lo speck.
2 Sbucciate le patate e tagliatele a spicchi. Sbollentateli per circa 8 minuti in una pentola d'acqua in ebollizione, scolateli e raffreddateli in acqua e ghiaccio. Mondate gli asparagi e sbollentateli per 4 minuti. Raffreddateli in acqua e ghiaccio e

separate il gambo dalle punte. Effettuate lo stesso processo di sbianchitura per i piselli, quindi per fagiolini, carota, sedano e rapa bianca; tagliate gli ortaggi più grandi e i gambi degli asparagi a pezzetti o a listarelle sottili.

3 Sbucciate la cipolla rossa e dividetela in 4 spicchi; metteteli in una padella e sfumate con l'aceto di mele, quindi chiudete con un coperchio e fatela cuocere ancora per 2 minuti; spegnete e mettetela da parte.

4 In un'ampia padella fate scaldare il burro con qualche cucchiaino d'olio, unite lo speck, un ciuffetto di timo, uno di maggiorana, uno di rosmarino e la cipolla bionda tritata. Quando il soffritto inizia a sfrigolare, aggiungete la carne e fatela cuocere per 6 minuti a fuoco vivo, poi abbassate la fiamma e proseguite per altri 15 a fuoco moderato; salate e pepate. Mentre la carne cuoce, unite le verdure: le patate dopo i primi minuti, sedano, carota e rapa a 6 minuti dalla fine, asparagi, piselli e fagiolini 4 minuti prima. Servite la rosticciata con gli ortaggi preparati e la cipolla rossa.

piccola enciclopedia della carne

PASTRAMI

PUR ESSENDO DI ORIGINE EUROPEA, È ORMAI DIVENTATO UNO DEI MIGLIORI STREET FOOD AMERICANI, DI SOLITO SERVITO IN UN SANDWICH DI SEGALE CON SENAPE E CETRIOLINI. PARTICOLARMENTE FAMOSO È IL PASTRAMI DI KATZ'S DELICATESSEN A NEW YORK, IL LOCALE CHE FA DA SFONDO A UNA FAMOSA SCENA DEL FILM "HARRY TI PRESENTO SALLY" MA, VOLENDO, È POSSIBILE CIMENTARSI NELLA SUA PREPARAZIONE DOMESTICA. QUEST'ULTIMA DOVRÀ COMINCIARE CON UN LUNGHISSIMO RIPOSO DELLA PUNTA DI PETTO IN SALAMOIA PER POI PROCEDERE CON LA SUA AFFUMICATURA E COTTURA AL VAPORE.

PITMASTER

È IL TERMINE CON CUI SI INDICA QUALCUNO MOLTO ABILE NELL'UTILIZZARE IL BARBECUE. IL PIT INFATTI ERA UN BBQ IN CEMENTO UTILIZZATO IN AMERICA, MOLTO RUDIMENTALE, CHE RICHIEDEVA UNA BUONA ESPERIENZA. NEL CORSO DEL 2020, COMPIECE L'OBLIGO DI RESTARE A CASA E L'IMPOSSIBILITÀ DI ANDARE AL RISTORANTE, BARBECUE È STATA UNA DELLE PAROLE PIÙ CERCATE SU GOOGLE E GLI APPASSIONATI SONO TUTTORA IN FORTE CRESCITA.

WAGYU E KOBE

QUESTI DUE TERMINI GIAPPONESI SONO SPESSO UTILIZZATI DAGLI AMANTI DELLA CARNE DI ALTA QUALITÀ, MA NON SEMPRE IN MODO APPROPRIATO. SOPRATTUTTO È DA CHIARIRE CHE NON SI TRATTA DI SINONIMI. IL WAGYU INFATTI È UNA CATEGORIA DI MANZO GIAPPONESE CHE COMPRENDE TANTE TIPOLOGIE DI ANIMALI ALLEVATI IN ZONE DIVERSE DEL PAESE. TRA QUESTE LA KOBE È ASSAI CONOSCIUTA IN OCCIDENTE MA VI SONO ANCHE LA OZAKI, LA KYUSHU E LA MIYABI. I MANZI KOBE SONO DUNQUE WAGYU, MA NON TUTTI I WAGYU SONO KOBE.



fragole A MERENDA

Tagliere Sandra Faggiano.
Indirizzi a pagina 130

CROSTONI CON COMPOSTA
AI SEMI DI CHIA E RICOTTA

pag. 99

DOLCI, SUCCOSE,
VANTO DELLA
FRUTTICOLTURA
ITALIANA, SONO
UN DESSERT GIÀ
AL NATURALE.
E IN CUCINA DANNO
VITA A PICCOLI
MIRACOLI DI GHIOTTA
SEMPLICITÀ

a cura di Cristiana Cassé,
ricette di Livia Sala,
foto di Michele Tabozzi,
styling di Stefania Aledi



LA PRIMA: IN EMILIA ROMAGNA

NEL 1961, DURANTE IL PRIMO "CONVEGNO NAZIONALE DELLA FRAGOLA", L'EMILIA ROMAGNA È STATA DECRETATA LEADER ITALIANA. DA ALLORA LE COSE SONO CAMBIATE NEI NUMERI (LA REGIONE OGGI COPRE CIRCA L'11 % DEL RACCOLTO NAZIONALE), MA NON NELLA QUALITÀ. DALLA FRAGOLA DI ROMAGNA PAT ALLA FERRARESE, DALLA SIBILLA (LA PIÙ COLTIVATA) ALLA LYCIA, FINO ALLA NUOVA ARRIVATA ELODÌ (LANCIATA NEL 2022), TUTTE SI DISTINGUONO PER SAPORE DOLCE E PROFUMO INTENSO. SONO DA PROVARE NELLE SAGRE CHE CARATTERIZZANO LA TRADIZIONE LOCALE (LA PIÙ LONGEVA D'ITALIA), COME QUELLE DI GAMBETTOLA (19-21 MAGGIO) O DI LAGOSANTO (12-14 E 19-21 MAGGIO).

IN BASILICATA LE PIÙ FAMOSE

DAI 70 ETTARI COLTIVATI A FRAGOLE DEL 1955 AGLI OLTRE 1000 ATTUALI, LA BASILICATA È OGGI UNO DEI DUE GRANDI LEADER NAZIONALI (INSIEME ALLA CAMPANIA). SULLE NUMEROSE TIPOLOGIE, COLTIVATE SOPRATTUTTO IN SERRA, SPICCA L'ORMAI NOTA CANDONGA, DI GUSTO DOLCISSIMO: RISULTATO DI SETTE ANNI DI INCROCI NATURALI TRA DIVERSE VARIETÀ, È COLTIVATA ESCLUSIVAMENTE NELLA PIANA DI METAPONTO (TUTTI COLTIVATORI SONO ISCRITTI AL "CLUB UFFICIALE CANDONGA") ED È DIVENTATA IL SIMBOLO DELLA FRUTTICOLTURA REGIONALE.



AGENZIA SINTESI



FOCACCIA DOLCE
AL ROSMARINO E PINOLI

pag. 99

Vassoio "Rossofango" Caterina Ligi,
tessuto C&C Milano.
Nella pagina accanto,
ciotolina DodiciSessanta,
tessuto C&C milano.
Indirizzi a pagina 130



TORTA AL CIOCCOLATO
E CARAMELLO SALATO

pag. 99

DOLCE VITA **FRAGOLE A MERENDA**

Alzata realizzata con piatto Leaves
Ceramics, piattini "Rossofango"
Caterina Ligi, tessuto C&C Milano.
Per gli step in cucina (nella pagina
accanto) si ringraziano: Leaves
Ceramics, L'Arte nel Pozzo, Caterina
Ligi, Livellara, La Fabbrica del Lino.
Indirizzi a pagina 130





TORTA AI PISTACCHI CON CREMA ALLA ROSA E FRAGOLE ARROSTO

FACILE
PER 112 PERSONE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
610 CAL/PORZIONE

per la torta 150 g di farina di pistacchi – 100 g di farina di mandorle – 170 g di semolino – 275 g di zucchero – 275 g di burro a temperatura ambiente – 4 uova grandi – 1 limone non trattato – 1 cucchiaino di lievito per dolci
per la bagna 100 ml di succo di limone e 2 pezzetti di scorza – 100 g di zucchero

per la copertura 120 g di mascarpone – 250 ml di panna fresca – 800 g di fragole – 80 g di zucchero – qualche goccia di acqua di rose – 1 cucchiaino di granella di pistacchi e petali di rosa eduli per decorare

1 Preparate la torta. Miscelate in una ciotola le farine di pistacchi e mandorle con il semolino e il lievito.
2 Con le fruste lavorate il burro con lo zucchero finché sarà spumoso. Poi unite le uova, uno alla volta. Incorporate la miscela di farine e profumate con una grattugiata di scorza di limone e 2 cucchiaini di succo.

3 Versate il composto in uno stampo a cerniera di 23 cm di diametro con il fondo rivestito con carta da forno e infornate a 170° per circa 50 minuti. Lasciate intiepidire la torta poi sformatela su una gratella e fatela raffreddare completamente.

4 Intanto, lavate le fragole, asciugatele e tagliatele a metà. Sistematele su una placca rivestita con carta forno con la parte tagliata verso l'alto, cospargetele con 30 g di zucchero e infornatele a 180° per 12 minuti; lasciate raffreddare.

5 Preparate una bagna portando a ebollizione il succo di limone con le scorzette, lo zucchero e 75 ml di acqua. Lasciatela intiepidire e poi, con un cucchiaino, distribuitela sulla torta.

6 Montate la panna con il mascarpone, lo zucchero e l'acqua di rose. Distribuite la crema sulla torta e completate con le fragole. Decorate con la granella di pistacchi e i petali di rosa.

Vassoio "Gli occhi di Santa Lucia"
Sandra Faggiano,
tessuto C&C Milano.
Nella pagina accanto, piatto
Mancuso Design Lab, tessuto
C&C Milano, ciotolina
"Rossofango" Caterina Ligi,
piattino Sandra Faggiano.
Indirizzi a pagina 130



BRIOCHE CON CREMA
ALLE FAVE TONKA

pag. 100

ECCELLENZE ALTOATESINE

IN ALTO ADIGE, LA VAL VENOSTA È UNA PICCOLA MA GRANDE REALTÀ. VI SI COLTIVANO FRAGOLE DI MONTAGNA, CON UN HABITAT TRA GLI 800 E I 1800 METRI E CON UNA STAGIONALITÀ DA GIUGNO FINO A SETTEMBRE: BEN PIÙ TRADIVA QUINDI RISPETTO ALLE ALTRE, CHE MATURANO DA MARZO (LE PRECOCI) FINO A GIUGNO-LUGLIO. I FRUTTI SONO COLTIVATI IN PIENO CAMPO O SOTTO TUNNEL APERTI E SEGUONO UN DISCIPLINARE PARTICOLARMENTE RIGIDO PER POTERSI FREGIARE DEL MARCHIO "QUALITÀ ALTO ADIGE". LE VARIETÀ SONO NUMEROSE E SI POSSONO CONOSCERE DA VICINO NEL "SENTIERO DELLE FRAGOLE", UN PERCORSO DIDATTICO CHE SI SNODA NELLA CONFINANTE VAL MARTELLO.

TIRAMISU AL CACAO

pag. 100



CAMPANIA DA RECORD

DOPO UNA FLESSIONE NEL 2020, LA REGIONE HA RECUPERATO TERRENO E VANTA OGGI UNA SUPERFICIE COLTIVATA DI OLTRE 1000 ETTARI. INSIEME ALLA VICINA BASILICATA RAGGIUNGE IL 50% DEL RACCOLTO NAZIONALE. DUE LA VARIETÀ PIÙ COLTIVATE (DA SOLE COPRONO IL 40% DEGLI IMPIANTI): LA MELISSA (RUSTICA, MOLTO PRECOCE E RESISTENTE ALLA MALATTIE) E LA SABRINA (PARTICOLARMENTE ROSSA, ALLUNGATA E CONSISTENTE). ENTRAMBE SONO APPREZZATE PER L'OTTIMO RAPPORTO TRA ZUCCHERINITÀ E ACIDITÀ.





SKYR

IL PIACERE FRESCO
DI MONTAGNA

100% LATTE
dell'Alto Adige



+++
Proteine

0%
Grassi

SUCCUS. | Foto: Klaus Peterlin

Mila SKYR è una specialità di latte prodotta secondo una ricetta islandese, da gustare come uno yogurt. È povero di grassi e ricco di proteine con un gusto pieno. Mila SKYR è fatto solo con Latte dell'Alto Adige e ingredienti selezionati.

WWW.MILA-SKYR.IT

CROSTONI CON COMPOSTA AI SEMI DI CHIA E RICOTTA

FACILE
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 15 MINUTI
180 CAL/PORZIONE

500 g di fragole mature – 250 g di ricotta – 8 fette di pane rustico – 4 cucchiaini di miele – 2 cucchiaini di semi di chia (nei supermercati e nei negozi di alimenti naturali)

1 Lavate le fragole, pulitele e lasciatele asciugare su un telo pulito. Tagliatele a pezzettini, raccoglietele in una casseruola con 3 cucchiaini di miele e mettetele sul fornello a fiamma dolce. Quando il composto inizierà a sobbollire, spapolate un poco le fragole con una forchetta, unite i semi di chia e proseguite la cottura mescolando per 4-5 minuti. Versate subito la composta in un barattolo, chiudetelo ermeticamente, lasciate intiepidire e raffreddate in frigo (si mantiene 3-4 giorni); riportatela a temperatura ambiente al momento di utilizzarla.

2 Setacciate la ricotta schiacciandola con il dorso di un cucchiaino in un colino a maglia fine, quindi lavoratela a crema con il miele rimasto.

3 Tostate brevemente le fette di pane sotto il grill del forno, spalmatele ancora calde con la ricotta e copritele con abbondante composta.

FOCACCIA DOLCE AL ROSMARINO E PINOLI

MEDIA
PER 6 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
550 CAL/PORZIONE

600 g di farina Manitoba + quella per il piano di lavoro – 300 g di fragole – 60 g di zucchero – 60 g di pinoli – 2 rametti di rosmarino – 2 g di lievito di birra disidratato – olio extravergine d'oliva delicato – 10 g di sale

1 Mescolate in una ciotola la farina e il lievito di birra. Unite 40 ml di olio e 450 ml di acqua mescolando con una forchetta. Quando il composto sarà abbastanza omogeneo, aggiungete il sale e lavorate per incorporarlo. Lasciate riposare per 10 minuti. Rovesciate l'impasto sul piano di lavoro infarinato, allungatelo un po' e sollevatelo infilandovi le mani sotto. Piegate il lembo destro verso il centro, piegate così anche il sinistro e lasciate riposare per 20 minuti. Allungate e sollevate di nuovo l'impasto, piegatelo come spiegato sopra e lasciate riposare per altri 20 minuti. Ripetete la sequenza altre 2 volte.

2 Disponete la pasta in una ciotola molto capiente, coprite con pellicola e mettetela in frigo per 20 ore. Togliete l'impasto dal frigo e lasciatelo riposare per mezz'ora. Quindi allargatelo in una teglia oliata di 40x30 cm e fatelo lievitare per 2 ore.

3 Lavate le fragole, asciugatele, eliminate il picciolo e tagliatele a spicchi. Affondatele leggermente nell'impasto, cospargete con i pinoli, irrorate con un filo d'olio e cospargete con lo zucchero.

4 Scaldate il forno alla massima temperatura, poi abbassatela a 200°, infornate la focaccia e cuocetela per 15 minuti. Unite il rosmarino a ciuffetti e proseguite la cottura per 5 minuti.

TORTA AL CIOCCOLATO E CAMELLO SALATO

FACILE
PER 10 PERSONE
PREPARAZIONE 45 MINUTI
COTTURA 50 MINUTI
360 CAL/PORZIONE

250 g di fragole – 200 g di cioccolato fondente – 150 g di zucchero – 100 g di burro – 3 uova – 50 g di farina – 30 ml di latte – 2 cucchiaini di panna fresca – sale – zucchero a velo per decorare

1 Sciogliete in un pentolino dal fondo spesso 50 g di zucchero fino a ottenere un caramello ambrato. Togliete dal fuoco e unite la panna mescolando velocemente. Lasciate raffreddare e aggiungete un pizzico di sale.

2 Tritate grossolanamente il cioccolato e fatelo fondere a bagnomaria con il burro. Sgusciate le uova separando tuorli e albumi. Iniziate a montare gli albumi e, quando saranno già spumosi, incorporate 50 g di zucchero poco alla volta. Montate allo stesso modo i tuorli con lo zucchero rimasto.

3 Unite ai tuorli montati il composto di cioccolato, quindi il caramello, la farina e il latte tiepido. Infine, con una spatola, incorporate gli albumi montati con delicati movimenti dal basso verso l'alto. Versate l'impasto in una teglia di 23 cm di diametro foderata con carta da forno bagnata e strizzata. Affondare leggermente nella superficie le fragole lavate, asciugate e tagliate a metà disponendole con la parte tagliata verso l'alto. Infornate a 180° per 20-25 minuti. Lasciate raffreddare e decorate con una spolverizzata di zucchero a velo.





BRIOCHE CON CREMA ALLE FAVE TONKA

MEDIA
PER 6 BRIOCHE
PREPARAZIONE 40 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 35 MINUTI
345 CAL/PORZIONE

per le brioche 300 g di farina Manitoba – 180 ml di latte – 50 g di burro morbido – 1 tuorlo – 15 g di zucchero – 2 g di lievito di birra disidratato – sale
per la crema e la farcitura 500 ml di latte – 100 g di zucchero – 5 tuorli – 40 g di amido di mais – 15 fragole – 1 fava tonka (al supermercato e nei negozi di alimenti naturali) – 2 cucchiaini di granella di zucchero

1 Preparate le brioche. In una ciotola miscelate la farina con il lievito e lo zucchero. Quindi unite 160 ml di latte appena tiepido e il tuorlo leggermente sbattuto e lavorate fino a ottenere un impasto omogeneo. Ora aggiungete un pizzico di sale e il burro a pezzettini e lavorate ancora per amalgamarlo. Trasferite la pasta in una ciotola, coprite con un telo e lasciate lievitare fino al raddoppio del volume (1-2 ore).
2 Dividete l'impasto in 6 porzioni uguali e fatele rotolare con il palmo della mano sul piano di lavoro per renderle sferiche. Sistematele su una placca foderata con carta da forno, copritele con un telo e fatele lievitare di nuovo fino al raddoppio del volume (1 ora circa).
3 Preparate la crema. Lavorate i tuorli con l'amido di mais e 40 ml di latte. Scaldate il latte rimasto con lo zucchero e una grattugiata di fava tonka: ha un gusto che ricorda la mandorla, assaggiate per calibrare a piacere il sapore.

Versate il latte caldo sul composto di tuorli mescolando velocemente perché non si creino grumi. Fate addensare la crema a fiamma dolce mescolando finché velerà il dorso del cucchiaino (circa 2 minuti), poi toglitela dal fuoco e copritela a contatto con un disco di carta da forno.

4 Formate una fossetta al centro delle palline di impasto, spennellatele con i 20 ml di latte rimasto e deponente al centro di ciascuna un cucchiaino abbondante di crema. Unite le fragole lavate, asciugate e tagliate a fettine, completate con la granella di zucchero e infornate a 180° per 25 minuti.

subito la sua forma; se si crea una fossetta, cuocete ancora per 1 minuto. Togliete dal forno e lasciate raffreddare completamente.

2 Intanto preparate la farcitura. Lavate le fragole, asciugatele e tagliatele a fette. Mescolatele con 120 g di zucchero e lasciatele marinare per mezz'ora. Sgocciolatele (tenete da parte il succo), allargatele su due placche foderate con carta da forno e infornatele in modalità ventilata a 180° per 20 minuti.

3 In un pentolino mescolate lo zucchero rimasto con 30 ml di acqua, mettetelo su fuoco dolce e fate sobbollire lo sciroppo per 1-2 minuti. Montate i tuorli e la vaniglia con le fruste e contemporaneamente unite a filo lo sciroppo caldo: continuate a lavorare finché il composto sarà spumoso e chiaro e si sarà raffreddato completamente. Montate il mascarpone con la panna e uniteli al composto di tuorli con una spatola con delicati movimenti dal basso verso l'alto.

4 Tagliate il pan di Spagna a metà nel senso dell'altezza per ottenere 2 rettangoli di 18x20 cm e spennellateli con il succo delle fragole tenuto da parte. In uno stampo di uguale misura foderato con pellicola, alternate a strati: 1 terzo delle fragole, 1 rettangolo di pan di Spagna, 1 altro terzo di fragole, tutta la crema, le fragole rimaste e il pan di Spagna restante. Coprite con pellicola e mettetelo in frigo per 2 ore. Rovesciate il tiramisù su un piatto da portata ed eliminate la pellicola.



TIRAMISÙ AL CACAO

ELABORATA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 75 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 35 MINUTI
385 CAL/PORZIONE

per il pan di Spagna 160 g di zucchero – 125 g di farina 00 – 2 uova grandi e 6 tuorli grandi – 25 g di cacao – 20 g di fecola
per la farcitura 1 kg di fragole – 245 g di zucchero – 120 g di mascarpone – 120 ml di panna – 4 tuorli – 1 bustina di vaniglia

1 Preparate il pan di Spagna. Con le fruste elettriche montate lavorate le uova intere con lo zucchero fino a ottenere un composto spumoso e soffice. Quindi unite i tuorli, uno alla volta, continuando a montare. Setacciate più volte la farina con il cacao e la fecola, quindi, utilizzando una spatola, incorporate il tutto al composto di tuorli con delicati movimenti dal basso verso l'alto. Versate il composto in una placca di 36x40 cm foderata con carta da forno, bagnata e strizzata, e infornate a 190° per 10 minuti circa: schiacciando delicatamente la superficie con un polpastrello, il pan di Spagna dovrà riprendere

10g
di collagene
bioattivo
per dose

Colpropur

The collagen brand



E tu... di che collagene sei?

SCOPRILO QUI



L'unica linea completa di integratori a base di Collagene Idrolizzato per ogni tua esigenza.

Richiedilo in farmacia ed erboristeria · Prodotto da Protein S.a., specialisti in collagene dal 1976.

Tenere fuori dalla portata dei bambini. Non superare la dose consigliata. Gli integratori non vanno intesi come sostituti di una dieta varia, equilibrata e di uno stile di vita sano.

DALLA PERSONALITÀ PASSIONALE, SENSUALI E INEBRIANTI, NASCONO DA VINIFICAZIONI IN PUREZZA E SI ADATTANO ALLE NOSTRE ESIGENZE: PER LA CUCINA ESOTICA, VEGETARIANA, VEGANA, DI MARE, CON CARNI DELICATE...

A collection of seven wine bottles from various Italian wineries, including labels like 'Felsa', 'Garliden', 'Radoar Etza', and 'Kuen Hof', arranged on a rustic wooden surface.



Tessuti in tutto
il servizio di Hue
Table Stories.
Indirizzi a
pagina 130

CAJINCI ARESTIS
pag. 108

l'abbinamento

QUESTI BOMBOLONI CARATTERISTICI DELLA VAL BADIA RACCHIUDONO SIGNIFICATIVE SENSAZIONI TATTILI CHE POSSIAMO PERCEPIRE SULLA LINGUA E NELLA BOCCA. PRIMA LA SOFFICE CEDEVOLEZZA, PROPRIA DEGLI INGREDIENTI BASE, POI LA RELAZIONE TRA L'ALVEOLATURA DELL'INTERNO E LA CROCCANTEZZA DELL'ESTERNO CHE NASCE NEL PROCESSO DI PREPARAZIONE E COTTURA. AI VINI IL COMPITO DI ASSECONDARE UNA TALE CHIAREZZA ESPRESSIVA, MODULANDO LA SAPIDITÀ CHE CIASCUNA VARIETÀ METTE A DISPOSIZIONE. PER ESEMPIO, L'EQUILIBRIO DEL **VELTLINER DI MANNI NOSSING** SI SPENDE GENEROSO PER INDIVIDUARE LE TRACCE LASCIATE DAL CIBO E NELLA NOSTRA MEMORIA NE DIVENTA SOSTEGNO INDISPENSABILE. **IL MÜLLER THURGAU DEL MASO RADOAR** AGGIUNGE UN ELEMENTO VEGETALE CHE CONSOLIDA L'EMERGERE DEL PROFUMO APPENA TERROSO DEGLI SPINACI, MENTRE CI GODIAMO LE TRAME DEI SAPORI DI CIBO E VINO, IL LORO CONTINUO SCAMBIARSI I RUOLI. LA SOAVITÀ MATURA E PUDICA DEL **PINOT BIANCO RISERVA DI BESSERERHOF** FA TRAPELARE IL LEGAME TRA IL RIPIENO E LA FRAGRANZA DELL'INVOLUCRO.

La zona vitivinicola della Valle Isarco ha sempre avuto un ruolo di preminenza sulle vicende del vino italiano ed europeo. L'epopea è lunga e la storia delle persone di questi luoghi fatta di empirismo, coraggio e competenza. La prima delle vestigia che documentano la produzione del liquido odoroso risale al 2000 a.C. ed è di un pugno di vinaccioli contenuti in un'anfora retica. Nel V secolo a.C. si è cominciato a produrre e conservare il vino in botti di legno. Nel Medioevo furono esclusivamente i monaci a gestire e far evolvere la coltivazione delle viti. Nel 1142 nacque l'Abbazia di Novacella, una delle più antiche cantine del mondo, tutt'oggi un punto di riferimento produttivo della zona e, soprattutto, determinante nell'anticipare alcune delle principali tra-

sformazioni dell'enologia italiana, tra gli anni Settanta e i primi Ottanta del secolo scorso. In primo luogo la pressatura soffice degli acini, dalla quale deriva un mosto chiaro perché senza contatto né macerazione sulle bucce; poi il controllo della temperatura per guidare le fermentazioni senza farle diventare troppo calde. Tali pratiche tecnologiche contribuirono a superare le oscure incertezze nelle quali erano finite consuetudini secolari. Si era perso il filo del sapere empirico e della capacità di osservazione, complici gli eventi bellici a causa dei quali erano scomparse due generazioni di contadini e viticoltori. La "rivincita" della Valle Isarco non era però solo una semplice scelta tecnologica, l'intera zona si era rigenerata nella terra e nei vigneti.

segue >

Vasi d'Autore



LIMITED EDITION 2023



Pietro Lista
Morandiane

L'iconografia proposta dall'artista Pietro Lista per la Collezione D'Amico Vasi d'Autore, riprende il racconto, a lui caro, de "le nature morte" di Giorgio Morandi e in suo onore le chiama "Morandiane".

Sono rappresentazioni della vita domestica: bottiglie, calici, brocche, pissidi, candelabri, caffettiere e quant'altro vive con noi e accanto a noi nel quotidiano.

Sono figure/personaggi che si rappresentano sulla scena del mondo nella loro veste di goffi teatranti, sbilenchi e traballanti e, come tali, pur se improbabili, esprimono la metafora dell'esistenza umana.

FRITTURA DI SALMERINO CON CIPOLLE ROSSE CROCCANTI

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 10 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
230 CAL/PORZIONE

500 g di filetti di salmerino – 100 g di farina gialla tipo fioretto – 4 piccole cipolle rosse – 1 foglia di alloro – 3 rametti di timo – 1 cucchiaino di aceto di mele – olio extravergine di oliva – sale

1 Sbucciate le cipolle, tagliatele a fette dello spessore di circa 1 cm e cuocetele dolcemente per 2-3 minuti in padella con 3 cucchiaini di olio e una presa di sale. Versate l'aceto, unite l'alloro legato con i rametti di timo con più giri di spago da cucina, versate 1/2 dl di acqua calda e proseguite la cottura delle cipolle coperte su fiamma bassissima per 7-8 minuti.

2 Eliminate dai filetti di salmerino le eventuali lisce rimaste con l'aiuto dell'apposita pinzetta, poi tagliateli in 3-4 pezzi. Passateli nella farina gialla premendo bene per farla aderire e cuoceteli in padella con 4-5 cucchiaini di olio caldo per circa 7-8 minuti, girandoli a metà cottura. Serviteli con le cipolle calde private del mazzetto aromatico.



l'abbinamento

L'ERRORE DI CHI VUOLE ACCOSTARE UN VINO A QUESTA RICETTA SAREBBE SOTTOVALUTARE LA PRESENZA GUSTATIVA DEL SALMERINO, PENSANDO CHE BASTINO LIQUIDI DAL COMPORTAMENTO LEGGERO E QUASI DISINTERESSATO. INOLTRE, A RENDERE PIÙ COMPLESSA LA SITUAZIONE È LA COTTURA CHE RENDE CROCCANTI ANCHE LE CIPOLLE ROSSE. I VINI SCELTI SANNO DISTINGUERSI E OFFRONO UNA PARTECIPAZIONE GUSTATIVA AL DI SOPRA DI OGNI SOSPETTO, A RENDERE PIÙ APPASSIONANTE LO SCAMBIO È LA DIVERSITÀ DI CIASCUN APPROCCIO. IL **PINOT GRIGIO GARLIDER**, PRIVO DI

APPIGLI AROMATICI, LAVORA SULLA SOSTANZA DELL'ABBINAMENTO E NE VIENE A CAPO ACCAREZZANDO LA POLPA DEL PESCE. DI SEGNO OPPOSTO IL **SAUVIGNON IN DER EBEN**, INCISIVO E CHIRURGICO, QUALIFICA LA COTTURA E, QUANDO IL RICORDO DEL SUO PASSAGGIO STA PER AVERE LA MEGLIO SU QUELLO DEL SALMERINO, CI PENSANO LE CIPOLLE A RIMETTERE IN ORDINE LE SENSAZIONI FINALI. EMOZIONANTE E GENEROSO, IL **RIESLING KUENHOF** RESTITUISCE I SUONI E I PROFUMI DI QUEI LUOGHI, SONO I SUOI GENI, È LA VOCAZIONE A GENERARE SONTUOSE COINCIDENZE.

Cogliendo i segnali di modifica dei consumi, la Valle Isarco preparava il suo futuro attraverso la produzione di bianchi floreali e fruttati, aerei e leggiadri. Sin dal brillante paglierino chiaro, limpido e con riflessi verdi, ci troviamo di fronte al concetto di pulizia complessiva, espressione senza precedenti di appagante godibilità.

La Valle Isarco trova la sua identità in tanti fattori all'apparenza contrastanti, ma in realtà uniti e indivisibili. Pendenze, cime e vigneti ci consegnano una storia dove le rocce sono nate dal magma, ma anche dalla lenta opera dei ghiacciai. Scrive il giornalista Augusto Gentili su worldwinepassion.it: «Qui hanno trovato spazio tradi-

zioni diverse: quella mitteleuropea e quella mediterranea, la loro fusione ha generato una cultura che ancora oggi vive e si evolve grazie a un raffinato gioco di equilibri». La porzione vitivinicola della valle compresa tra Bressanone e Bolzano è la sottozona "Valle Isarco-Eisacktal" e fa parte della Denominazione di Origine Controllata "Alto Adige-Südtirol". Sono 45 km scavati dai ghiacciai e dal fiume Isarco, il cui potenziale qualitativo dipende da molti fattori. I più rilevanti sono il substrato geologico di eccezionale vocazione e l'escursione termica quotidiana che, in fase di maturazione dei grappoli, ha il potere di custodire effluvi e aspetti gustativi caratteristici di ogni *segue >*

star bene, insieme



ROCCA DEI FORTI
CANTINE TOGNI

RIESLING
EXTRA DRY MILLESIMATO

Elegante e raffinato vino spumante millesimato
ottenuto dalla selezione di vini Riesling di un'unica annata.
Eccellente come aperitivo e a tutto pasto per accompagnare
ogni momento conviviale quotidiano.

ROCCADEIFORTI.IT




**IL PIÙ
VENDUTO
DAL 2014***

* Fonte CIRCANA, Totale Italia Iper+super+LSP, a volume

RISOTTO CON ASPARAGI BIANCHI E GEWÜRZTRAMINER

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 15 MINUTI
COTTURA 30 MINUTI
240 CAL/PORZIONE

320 g di riso Arborio – **1 mazzo di asparagi bianchi** – **100 g di salsiccia** – **1,5 litri di brodo vegetale** – **1 dl di Gewürztraminer** – **1 scalogno** – **30 g di parmigiano reggiano Doc grattugiato** – **30 g di burro** – **sale** – **pepe nero**

1 Mondate gli asparagi togliendo la parte legnosa del gambo, lavateli, tenete da parte le punte e riducete la parte tenera dei gambi a dadini. Sbucciate e tritate finemente lo scalogno, lasciatelo stufare dolcemente in una casseruola con 10 g di burro, unite gli asparagi e cuoceteli per 5 minuti. Salate, toglieteli dal fondo di cottura e unite la salsiccia privata del budello e sbriciolata.

2 Cuocetela per 3-4 minuti, aggiungete il riso, tostatelo nel condimento per 2 minuti, versate il vino e lasciatelo evaporare. Portate a cottura il risotto, unendo man mano il brodo bollente e, quando mancano 5 minuti al termine della cottura, unite anche gli asparagi.

3 Spegnete il gas, unite il burro freddo rimasto e il parmigiano reggiano, poi fate mantecate il risotto mescolando per un minuto. Lasciatelo riposare coperto per 2 minuti, pepate e servite.

l'abbinamento

LA PRIMA REGOLA QUANDO SI CUCINA COL VINO È NON LESINARE SULLA SUA QUALITÀ, SOPRATTUTTO SE È UN INGREDIENTE IMPORTANTE. LA DENSITÀ DEI DETTAGLI ESPRESSIVI CHE AFFIDA AL PIATTO È PROPORZIONALE ALLA RICCHEZZA, SOPRATTUTTO SE È UN VINO AROMATICO, AL QUALE UNA CORPOSITÀ DILUITA NON PERMETTEREBBE DI LASCIARE LA TRACCIA ADEGUATA. LO SCHEMA DELL'ACCOMASTAMENTO È CLASSICO: DAVANTI IL RISOTTO E GLI ASPARAGI, APPENA DIETRO I VINI CHE PROVANO AD ACCHIAPPARLI. IL **GEWÜRZTRAMINER PRAEPOSITUS DI NOVACELLA** È FAVORITO DALL'ESSERE

GIÀ DENTRO, ALLO STESSO TEMPO DEVE MANTENERSI DINAMICO SE NON VUOLE PERDERE IL RITMO. IL **SYLVANER SABIONA DELLA CANTINA SOCIALE VALLE ISARCO** NON HA L'IMPATTO ODOROSO DEL PRECEDENTE, MA HA BRACCIA LUNGHE E DITA SENSIBILI PER TOCCARE LA FUSIONE TRA RISO, SALSICCIA E ASPARAGI. IL **KERNER DI RIELINGERHOF** INGANNA PER UN ATTIMO LA RICETTA, RASSICURATA DAI TONI APPENA FLOREALI SIMILI A QUELLI DEL GEWÜRZ, E CIÒ GLI BASTA PER CONQUISTARE L'INSIEME GUSTATIVO SENZA IL MINIMO IMPACCIO.



vitigno. La ricostruzione dei vigneti dopo il dramma della fillossera ha visto la Valle Isarco condividere il progetto produttivo dei Paesi mitteleuropei e renani. Nella più settentrionale delle Doc italiane si fanno vini da varietà in purezza, ogni azienda può avere almeno sei etichette, più spesso oltre dieci. A rappresentare il territorio sono gli aromatici. Il Riesling domina con autorevole bellezza e predilige crostacei cucinati in intingoli. Il Gewürztraminer, inebriante e sensuale, ama fondersi nelle speziature della cucina indiana. Vegetale ed esotico è il Müller-Thurgau, al quale arridono piatti a base di uova e verdure di primavera quasi crude. Diverso è il Sylvaner: la maggiore gradualità

lo consegna alle creme vegane rafforzate da ingredienti fermentati. Segue il Sauvignon, raro ma curato e felice su ricette a base di formaggi di capra. Accanto si pone il Kerner, incrocio tra Schiava e Riesling: la vena morbida e floreale funziona su risotti con ingredienti affumicati. Il Pinot Bianco è campione di finezza e pudore, il vino perfetto per un crudo di pesce bianco. Il Pinot Grigio è invece più energico e alcolico, tanto da fare bene su primi e secondi di terra non troppo complessi e con proteine e grassi animali. Proveniente dall'Austria c'è, infine, il Veltliner, una ricercata e affilata lama da provare su ricette gratificate da intense emulsioni di olio extravergine di oliva.

le nostre scelte

9 bottiglie selezionate privilegiando varietà del territorio e approccio naturale nei criteri di produzione



Veltliner Manfred Nossing,
335 5935111, € 18
Il sottosuolo di sabbie dà alla varietà austriaca un profilo originale: l'acidità incontra una sensazione tenera e il sapore si apre all'equilibrio di un astice al tegame con patate.



Müller Thurgau Maso Radoar,
0472 855645, € 15
L'azienda è solita alle pratiche naturali, i grappoli pieni di vita danno spontaneità a un vino dal gusto articolato che merita una pasta con tonno fresco e pesto di pistacchio.



Pinot Bianco Riserva Bessererhof,
338 5872647, € 27
Il vigneto si trova sotto Fiè allo Sciliar, luogo simbolo della Valle Isarco a 810 metri di altitudine, qui nasce un bianco raffinato adatto a un risotto con gamberi crudi.



Pinot Grigio Az. Vin. Garlider,
348 7451011, € 19
È il vino più corposo ed energico tra quelli selezionati, in linea con la vocazione della varietà dagli acini rossastri ad accostarsi a paste ripiene di carni intense e speziate.



Sauvignon In der Eben,
333 9955238, € 30
Sin dalla conduzione biodinamica, l'azienda interpreta il potenziale del vino fumé per eccellenza, accostiamone la selvaggia concretezza sul salmone alla Wellington.



Riesling Kaiton Kuenhof,
0472 850546, € 20
Scisto, quarzo, fillite e argilla, questo il sottosuolo che dà al Kaiton l'inconfondibile forza, l'inesauribile vitalità e lo prepara all'incontro con la quiche lorraine.



Gewürztraminer Praepositus Abbazia di Novacella,
0472 836189, € 21
Nasce nella conca di Bressanone, dove un'esposizione unica e rocce di origine morenica danno al vino il fervore per affrontare un brodetto vastese.



Sylvaner Sabiona Cantina Valle Isarco,
0472 847553, € 31
Questa versione originata su terreni di eccezionale levatura smentisce chi considera la varietà alsaziana priva di carattere, proviamola su un arrosto di vitello farcito.



Kerner Rielingerhof,
0471 356274, € 18
I pendii nei pressi di Renon sono l'habitat ideale per l'incrocio tra schiava e riesling nato in Germania nel 1928; il risultato si presta all'aromatico confronto con gli spätzle.

Prezzi forniti dalle aziende: possono subire variazioni a seconda del rivenditore

si serve così

LE MIGLIORI CANTINE DELLA VALLE ISARCO HANNO ALMENO DUE LINEE DI VINI BIANCHI. UNA CHE PRESENTA LE VERSIONI DA BERE NELL'ARCO DI 2-3 ANNI, IN QUESTO CASO I PROFUMI PRONUNCIATI E LA COMPLESSIVA LEGGEREZZA MERITANO

UNA TEMPERATURA CHE NON SUPERI I 9-11°. APPENA SI ENTRA NELLA GAMMA DELLE SELEZIONI, TROVIAMO BIANCHI DALL'EFFLUVIO PROFONDO E DAL SAPORE STRUTTURATO, L'EQUILIBRIO SI FA

MENO PREVEDIBILE E COSÌ L'EREDITÀ DELLE SENSAZIONI FINALI. SI TRATTA DI BOTTIGLIE DA SERVIRE TRA 12° E I 14°, MAGARI DOPO AVERLE AFFINATE IN CANTINA PER UN PO', IN TALUNI CASI FINO A 10-15 ANNI.



CAJINCÍ ARESTIS

MEDIA
PER 8 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 55 MINUTI
320 CAL/PORZIONE

500 g di spinaci – 1/2 cipolla – 1 dl di latte – 200 g di patate a pasta bianca – 250 g di farina 00 – 5 g di lievito di birra fresco – 1 uovo – 300 g di ricotta soda – 1/2 cucchiaino di zucchero – 20 g di burro – olio di arachide per friggere – sale – pepe nero

1 Mondate e lavate gli spinaci, cuoceteli coperti con una presa di sale e la sola acqua rimasta dal lavaggio per 3-4 minuti finché saranno appassiti, scolateli, lasciateli raffreddare, strizzateli e tritateli finemente. Sbucciate e tritate la cipolla, fatela stufare dolcemente in padella con il burro, unite gli spinaci, un pizzico di sale, una macinata di pepe e lasciateli insaporire per 3-4 minuti. Fateli intiepidire e mescolateli alla ricotta.
2 Intiepidite il latte, unite lo zucchero e il lievito sbriciolato, mescolate, coprite e lasciate riposare per 30 minuti. Lavate le patate, trasferitele in una pentola con acqua fredda, portate a ebollizione e cuocetele per circa 30 minuti o finché saranno morbide se punzecchiate con una forchetta.
3 Scolatele, pelatele e riducetele in purea attraverso uno schiacciap patate, poi impastatele con la farina, il composto di latte e lievito, una presa di sale e l'uovo. Stendete l'impasto allo spessore di 1/5 cm, ricavate dei dischi di 8 cm di diametro, farciteli con il composto di ricotta e spinaci e piegateli a mezzaluna, sigillando i bordi.
4 Copriteli e lasciateli lievitare per 40 minuti. Friggeteli, pochi alla volta, in abbondante olio di arachide ben caldo finché saranno dorati, scolateli su carta per fritti e serviteli caldi o tiepidi.

GALLERIE D'ITALIA
TORINO

JR

DÉPLACÉ·E·S

PER LA PRIMA VOLTA
IN UN MUSEO ITALIANO

9/02/2023
16/07/2023

Gallerie d'Italia - Torino
Piazza San Carlo, 156

GALLERIEDITALIA.COM

CON IL PATROCINIO DI



CITTÀ DI TORINO

IN COLLABORAZIONE CON



Fondazione
Compagnia
di San Paolo

INTESA  SANPAOLO



**Baule
Volante**

PANCAKE SOFFICI, COME FATTI IN CASA

IN 4
PRATICHE
CONFEZIONI

Esattamente come li fareste voi:
latte, uova, farina e, poi, una cottura lieve quanto basta
per preservarne il gusto e renderli soffici come una nuvola.
I nuovi **Pancake soffici**, preparati solo con ingredienti
biologici, sono ottimi da gustare a colazione con un velo
di sciroppo d'acero e frutta di stagione oppure al
naturale, così come sono, fuori casa.

in cerca di nuovo
DECOR, DESIGN E DINTORNI

Mode e manie

KITCHEN REMIX

di Monica Pilotto

Ogni mese nuovi protagonisti sulla tavola
e in cucina: piatti, tovaglie, piccoli elettrodomestici
che rendono speciali i momenti di convivialità



Per coffee lovers

La preparazione di un buon espresso richiede materie prime di ottima qualità e un'attrezzatura all'altezza. A questo ci pensa **Gaggia** con l'iconica Classic Lobster Red in veste rosso aragosta. In acciaio inox, ha gruppo e portafiltro in ottone cromato per un'ottima temperatura del caffè, il kit tre filtri per preparare un espresso con caffè macinato o cialde, la lancia a vapore per un'emulsione perfetta del latte e il ripiano appoggia-tazze (€ 479).



La primavera è in tavola

Esili fili d'erba sui quali si libra una libellula ricoprono il piatto da portata o segnaposto in preziosa porcellana Fine Bone China della collezione Life in Green che comprende: piatto piano, fondo, dessert, mug, tazze tè e caffè. Eleganti e versatili, da mixare con altre linee di **Taitù** (diam. cm 31, € 79).

La piastra raddoppia

Con l'arrivo della bella stagione sale la voglia di una cucina salutare e leggera. È il tempo della piastra elettrica per grigliare carne, pesce e verdure. Dotata di termostato con tre modalità per una cottura perfetta e di timer con spegnimento automatico, ha piastra superiore regolabile in altezza in base allo spessore delle pietanza e, aperta, raddoppia la superficie di cottura (cm 35x35x16h, € 219). **Tescoma**

Pastry food design

Torte tradizionali, dolci moderni, piccola pasticceria, gelati e cioccolatini dalle forme più insolite hanno lo stampo in silicone platinum, atossico e sicuro per la salute, a loro dedicato. Tra le 5.000 referenze prodotte da **Silikomart**, la novità è lo stampo Batticuore dedicato al dolce per la Festa della Mamma: la bordatura interna conferisce una leggera forma arrotondata alla base del dolce (cm 20,5x19,8x6,25h; € 23,90).



Mise en place floreale

È tempo di riscoprire il piacere di mangiare all'aria aperta e la tavola gioca un ruolo da protagonista. Per un pranzo sotto i rami di ciliegio la tavola si veste con la tovaglia Eden in puro cotone con stampa digitale, disponibile anche in versione runner, tea towel e set di due tovaglioli (qui sopra la versione con orchidee). Proposta anche con stampa farfalle e foglie tropicali (cm 48x48, da € 11,50). **Caleffi**

Indirizzi a pagina 130



A close-up, high-angle shot of a large pile of apples. The majority of the apples are green, with some showing a slight yellow or white tint. Interspersed among the green apples are several red apples, some with a mix of red and yellow. The apples are packed closely together, filling the entire frame. The lighting is bright and even, highlighting the natural textures and colors of the fruit.

TAPPE DEL GUSTO

Aceto DI MELE

PIÙ DELICATO DI QUELLO DI VINO,
NON COPRE LE CARATTERISTICHE
AROMATICHE E GUSTATIVE DEL FRUTTO DA
CUI SI RICAVA MA NE È ARRICCHITO. SIAMO
ANDATI A CERCARLO TRA I COLORATISSIMI
MELETI DEL TRENTINO ALTO ADIGE

a cura di Daniela Falsitta, testo di Riccardo Lagorio, foto reportage di Vittorio
Giannella, ricette di Giovanna Ruò Berchera, foto dei piatti di Laura Spinelli, in
cucina Claudia Compagni

Alberto Corazzolla e Lucia Maria Melchiori posano tra le belle mele della Val di Non. Da questi frutti, oltre a un ottimo aceto, i due coniugi ricavano sidro e spremute. Producono inoltre uno speciale aceto di mele da bere per stimolare il metabolismo.



INSALATA DI VERDURE
PRIMAVERILI ALL'AGRO

pag. 116



Qui sopra, la "madre dell'aceto", sostanza vischiosa a base di cellulosa dovuta all'aggregazione di specifici batteri durante la fermentazione dei liquidi alcolici. È responsabile del processo di trasformazione del sidro (o del vino) in aceto.

TARASSACO CON PANCETTA
CROCCANTE E FRITTATINE ALLE ERBE

pag. 116



Mario Pojer assaggia il suo aceto spillato direttamente dalla botte. Il frutto utilizzato in questo caso è la mela cotogna. L'azienda produce anche decine di distillati di frutti ed erbe nonché ottimi vini in una cantina a pochi km dell'acetificio.



Joachim Luggin tra le botti dell'acetificio di famiglia, in Val Venosta. Tra le tipologie prodotte da questa azienda, l'aceto di mela Renetta champagne e quello di mela Jonagold, una varietà altoatesina, oltre a un balsamico di mele.



TROTA SALMONATA MARINATA
ALL'ACETO DI MELE

pag. 116

È il re dei condimenti e delle marinature, dà loro vigore e magnifica i gusti di verdure, carne e pesce. Gli antichi Romani lo amavano: i contadini dell'epoca erano soliti bere la *posca*, nient'altro che aceto allungato con acqua, e uno dei maggiori cantori latini, Virgilio, adorava il *moretum*, una fresca insalata di formaggio, con verdure in foglia, sale e pepe bagnata dall'aspro condimento. Il termine aceto è però assai generico. Il più noto è ancora oggi, come al tempo dei Romani, quello di vino, tuttavia da tutta la frutta che produce alcol si può ottenere aceto. E tra gli svariati aceti "alternativi" il più diffuso è senz'altro l'aceto di mele, ricavato dalla fermentazione batterica del sidro e dal gusto assai meno aspro di quello di vino.

Per trovare uno dei migliori siamo andati in Val di Non che è sicuramente tra le capitali della pomicoltura nazionale. In questa valle trentina, grazie alla fioritura dei meleti, aprile e maggio sono i mesi più colorati dell'anno, una pacchia per chi ama la fotografia. Di questa terra sono figli Alberto Corazzolla e la moglie Lucia Maria Melchiori che trent'anni fa gestivano l'emporio di Tres, oggi frazione di Predaia. "A fine anni Novanta, di ritorno dalle vacanze in Austria e Germania, i clienti iniziarono a chiedere aceto di mele, sino ad allora pressoché sconosciuto. Dovevamo acquistarlo all'estero, dove era molto diffuso. Era costoso eppure si vendeva bene, perciò iniziammo a chiederci se potevamo produrlo per la vendita in negozio". Da una piccola pressa manuale acquistata nel 1994, i due intraprendenti coniugi sono quindi passati a due impianti tecnologicamente avanzati che producono succo, sidro e aceto di mele. In maniera molto sintetica il procedimento prevede che le mele intere vengano ridotte in purea e per pressione si ottenga il loro succo, dall'alto grado zuccherino. A conferma dell'ecosostenibilità di questa lavorazione va detto che lo scarto non si butta, ma viene destinato alla produzione di biogas. Una volta filtrato il succo, si ottiene una bevanda alcolica di circa 6 gradi che, con l'attivazione dei batteri acetici, tra i 20 e i 30 gradi di temperatura, in circa 4 giorni si trasforma in aceto: "oggi ne otteniamo circa 2 milioni di litri all'anno", dicono. "Grazie alla collaborazione con un'erborista locale, Paola Sicher, produciamo anche aceto da bere: l'aggiunta di zenzero o curcuma lo rende gradevole ed è molto utile alla salute".

Assai più lungo il processo di produzione degli aceti di frutta, tra cui quello di mela cotogna, che realizza Mario Pojer nella bottega di Valbona di

Lisignago, in Val di Cembra. "La trasformazione in aceto avviene lontano dalla cantina di Faedo dove facciamo il vino, per evitare che i batteri acetici invadano le botti. L'aceto di cotogne si ottiene triturando la frutta, che in azienda viene destinata anche alla produzione di distillati. L'acetificazione dura circa 2 anni, dato che non interveniamo sulle temperature". Può accadere che i batteri responsabili della creazione dell'aceto durante il ciclo annuale si addormentino. Infatti la cosiddetta madre, quella sostanza vischiosa che si forma per la presenza nell'aria di microrganismi che si nutrono d'alcol e che, innescando la fermentazione acetica, rende possibile la trasformazione, è sensibile al freddo e arresta la propria attività al di sotto dei 28 gradi. Qui però non hanno fretta e l'aceto di mela cotogna della Pojer e Sandri ricorda il gusto varietale del frutto e possiede il giusto grado di acidità.

Sempre a caccia di aceto di mele ci spostiamo infine in Alto Adige dove la Val Venosta ha il primato di area meno piovosa delle Alpi ed è anche celebre per la produzione di frutta. Vi si raccolgono albicocche, la particolare pera Pala che cresce intorno a Malles e ovviamente numerose varietà di mele. Un giardino dell'Eden in cui Nadja e Joachim Luggin hanno trovato il loro spazio ideale "per stare a contatto con la natura e proseguire il lavoro che i genitori hanno iniziato nel 2000, la frutticoltura". Sono tra i pochi a trasformare in aceto le fragole, le pere, le albicocche e ovviamente fanno aceto di mele. "Le varietà Ambrosia, Golden Delicious, Weirouge dalla polpa rossa sono tutte ideali grazie al buon rapporto tra polpa e acidità", chiariscono. Il particolare affinamento in botticelle di legno di pero riesce a rendere il prodotto ancora meno aggressivo e il retrogusto del frutto appare più che mai percepibile: "caratteristica che i clienti mostrano di apprezzare", rivelano i due fratelli.

le nostre scelte

Lucia Maria Melchiori

Via Santa Barbara, 2
Località Tres,
Predaia (TN)
Telefono 0463 468125
Web luciamaria.it

Telefono 0461 650342
Web pojeresandri.com

Kandlwaalhof Luggin

Unterwaalweg 10
Lasa (BZ)
Telefono 333 5282385
Web www.luggin.net

Azienda Agricola Pojer e Sandri

Località Molini, 4
Faedo, San Michele all'Adige (TN)

WHAT IS AVAXHOME?

AVAXHOME-

the biggest Internet portal,
providing you various content:
brand new books, trending movies,
fresh magazines, hot games,
recent software, latest music releases.

Unlimited satisfaction one low price

Cheap constant access to piping hot media

Protect your downloadings from Big brother

Safer, than torrent-trackers

18 years of seamless operation and our users' satisfaction

All languages

Brand new content

One site



AVXLIVE ICU

AvaxHome - Your End Place

We have everything for all of your needs. Just open <https://avxlive.icu>

INSALATA DI VERDURE PRIMAVERILI ALL'AGRO

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 1 ORA
160 CAL/PORZIONE

2 cosce di coniglio – 2 coste di sedano – 1 piccola cipolla – 1 spicchio d'aglio – 1 mazzetto aromatico (timo, rosmarino, salvia, alloro) – 3 bacche di ginepro – 2 chiodi di garofano – 1 mazzetto di carote novelle di 3 colori (viola, gialle, arancioni) – 200 g di taccole – 200 g di asparagi bianchi già puliti – 200 g di asparagi verdi già puliti – 250 ml di aceto di mele – 250 g di vino bianco – 1 cucchiaino di zucchero – olio extravergine d'oliva – sale grosso – pepe in grani

1 Sbucciate la cipolla e steccatela con i chiodi di garofano (ovvero inseriteli nell'ortaggio). Dividete ogni costa di sedano in 3-4 pezzi, spuntate e raschiate una carota gialla, mettete tutto in una casseruola con circa 2 litri di acqua, il mazzetto aromatico, le bacche di ginepro, l'aglio vestito, alcuni grani di pepe, una presa di sale grosso e portate a ebollizione. Immergete le cosce di coniglio e fatele cuocere per circa un'ora, finché inizieranno a essere tenere. Lasciatele intiepidire nel loro brodo di cottura, poi spolpatele e dividetele a pezzi.

2 Nel frattempo, raschiate le carote rimaste e dividetele a metà o in 3 parti per il lungo. Portate a ebollizione l'aceto con il vino, 500 ml di acqua, lo zucchero e mezzo cucchiaino di sale grosso. Cuocetevi per 4-5 minuti le carote gialle, quelle arancioni e le taccole mondate; sgocciolatele e cuocete i due tipi di asparagi per lo stesso tempo badando che tutte le verdure restino ben al dente. Per ultime cuocete le carote viola, in modo che non macchino le altre verdure. Scolate tutti gli ortaggi su un vassoio man mano che sono pronti e lasciateli raffreddare.

3 Disponete le verdure sui piatti alternando i diversi colori, aggiungete i pezzi di coniglio e condite l'insalata con olio e un po' di pepe macinato al momento.

TARASSACO CON PANCETTA CROCCANTE E FRITTATINE ALLE ERBE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 30 MINUTI
COTTURA 20 MINUTI
380 CAL/PORZIONE

500 g circa di tarassaco piccolo e tenero già pulito – 100 g di pancetta affumicata a fette – 40 ml circa di aceto di mele – 6 uova – 150 g di punte di ortiche, punte di silene e punte di luppolo (bruscandoli) o, in mancanza, 150 g di bietoline o spinacini – 8-10 rametti di maggiorana – 50 g di parmigiano reggiano Dop grattugiato – 1 cucchiaio colmo di farina – 1 cucchiaio di pangrattato – 150 g di pomodorini – 15-20 margheritine (facoltative) – 50 g di burro – olio extravergine d'oliva – sale

1 Tritate le ortiche, il silene, il luppolo e la maggiorana, mettete il trito in una ciotola, unite la farina e il pangrattato, mescolate, poi aggiungete le uova sbattute, il parmigiano e regolate di sale.

2 Scaldate un po' di burro e 2-3 cucchiai d'olio in una larga padella e fate scendere il composto a cucchiaiate, lasciando spazio tra una frittatina e l'altra. Cuocetele da entrambi i lati per 3-4 minuti, fino a leggera doratura. Mantenetele in caldo.

3 Nel frattempo tagliate la pancetta a pezzi, fatela rosolare in una padella ben calda fino a farla diventare croccante, poi sfumatela con l'aceto e lasciatelo evaporare parzialmente. Fate intiepidire e versate il tutto sul tarassaco spezzettato. Aggiungete i pomodorini e le margheritine e servite l'insalata insieme alle frittatine.

TROTA SALMONATA MARINATA ALL'ACETO DI MELE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
+ IL RIPOSO
COTTURA 20 MINUTI
190 CAL/PORZIONE

600 g di filetti di trota salmonata (o salmerino) – 300 g di cipolle bianche novelle – 2 spicchi d'aglio nuovo – 5 rametti di timo serpillio, meglio se in fiore – 250 ml di vino bianco Gewürztraminer – 250 ml di aceto di mele – 50 g di mirtilli rossi disidratati – 3 cucchiai di farina – 2 ciuffi di salvia – olio extravergine d'oliva – olio di semi di arachidi o di girasole per friggere – sale – pepe rosa – pepe nero in grani

1 Private i filetti di eventuali spine, tagliateli a tranci se sono molto grandi o mantenetele interi se piccoli, quindi infarinateli scuotendone l'eccesso e friggeteli 2-3 minuti per lato, facendo attenzione a non cuocerli troppo, in una padella profonda contenente abbondante olio di semi profumato con la metà della salvia. Disponeteli man mano su carta assorbente, poi trasferiteli in una pirofila.

2 Sbucciate le cipolle, tagliatele ad anelli e fatele rosolare in una larga padella con qualche cucchiaio di extravergine per 8-10 minuti insieme all'aglio affettato e alla salvia rimasta.

Eliminate la salvia, aggiungete il timo, i mirtilli rossi, alcuni grani di pepe nero, 8-10 bacche di pepe rosa, mezzo cucchiaino di sale, l'aceto di mele, il vino, un bicchiere d'acqua e cuocete a fuoco dolce per 6-8 minuti.

3 Versate la marinata bollente sulle trote e lasciate riposare per almeno 8 ore prima di servire. Se vi piace, per rendere la marinata più dolce e con un tocco di colore in più, potete aggiungere qualche rondella di carota.



Il Pesto di Pra' sceglie la Natura!

Il sapore del Pesto Genovese
in un packaging **Sostenibile**

#eatgreen



Visita il nostro SHOP ONLINE

ilpestodipra.com

Coniglio ligure ALLA

OLIVE TAGGIASCHE, PINOLI,
ERBE AROMATICHE E UN VINO
SPECIALE NE FANNO UN PIATTO
SEMPLICE E DI GUSTO SCHIETTO

testi di Paola Mancuso, in cucina Claudia Compagni,
foto di Laura Spinelli, scelta del vino di Sandro Sangiorgi





Se la cima è stata celebrata da due illustri musicisti genovesi, Fabrizio De Andrè e Ivano Fossati, autori della canzone *A cima*, è stato invece un napoletano, il regista Paolo Sorrentino, a omaggiare il coniglio alla ligure con una citazione artistica.

In una scena del film *La grande bellezza*, premiato con l'Oscar, il cardinale Bellucci ne racconta ingredienti e segreti durante una raffinata cena con nobili decaduti e viveur capitolini: "Almeno dodici pezzi di coniglio. A parte reni, fegato, testa. Rosolate. Mi raccomando timo, alloro, rosmarino, poi vino rosso, olive taggiasche, pinoli: ecce coniglio alla ligure".

Un secondo in umido, di sapore schietto, che oggi è diventato pressoché costante nella cucina ligure non solo di casa, anche se le sue origini sono strettamente legate alla tradizione contadina dell'entroterra di Ponente, soprattutto nel Savonese. Qui, il "cuniu a-a sanremasca" è considerato la versione originale del piatto, che prevede vino rosso – come suggeriva il cardinale Bellucci – e non bianco, utilizzato nelle varianti alla genovese e spezzina.

Altre versioni utilizzano le noci al posto dei pinoli e la rosolatura della carne nel lardo. D'altra parte, come spesso accade nella maggior parte delle ricette tradizionali, per il coniglio alla ligure non esiste una ricetta ufficiale e gli ingredienti possono variare a distanza di pochi chilometri e addirittura da famiglia a famiglia.

Un caposaldo della cucina di Ponente

La cucina ligure non è solo di mare, anzi è soprattutto di terra, e i suoi abitanti, più che pescatori, erano contadini o tutt'al più pastori di pecore e capre. È per questa ragione che le carni bianche hanno sempre avuto un posto d'onore in cucina, con l'eccezione del vitello utilizzato per i piatti di festa. L'allevamento ha sempre preferito gli animali da cortile rispetto a bovini e suini, storicamente quasi ininfluenti nell'econo-

mia agricola locale. E se le galline servivano soprattutto a fornire uova, i conigli venivano invece utilizzati per i piatti di carne.

In particolare nel territorio di Ponente, vuoi perché decisamente più agricolo rispetto al Levante, vuoi per le influenze gastronomiche del vicino Piemonte, che conta numerose ricette tradizionali a base di coniglio. In altre zone della Liguria, invece, il simpatico roditore addirittura veniva guardato con diffidenza per via della sua somiglianza con il gatto, con il quale, in tempi grami, poteva venire scambiato. Ancora De Andrè, nel brano *Crêuza de mã* cita infatti un "paciûgu in aegruduse de lévra de cuppi" (pasticcio in agrodolce di lepre dei coppi, ovvero il tetto), che tradisce il sospetto che lo "scambio" non fosse così raro.



BERE GIUSTO

LA PRESENZA DI UN VINO SIGNIFICATIVO COME IL ROSSESE DI DOLCEACQUA NELLA RICETTA È PIÙ DI UN INVITO A SERVIRLO PER ACCOMPAGNARE IL PIATTO. NON SI TRATTA DI UN ROSSO IMITABILE, SOSTITUIBILE, QUANDO È BUONO COME QUELLO DELL'AZIENDA TERRE BIANCHE, LA SUA IDENTITÀ È ORIGINALE QUANTO INTERESSANTE È IL MODO DI MUOVERSI. SIN DAL COLORE, RUBINO CON RIFLESSI MATURI ANCHE IN GIOVENTÙ, ESIBISCE UNA DINAMICA GRADUALE, I SUOI PROFUMI DIFFUSI VANNO CERCATI E SI FONDONO CON LA FRAGRANTE ESPRESSIVITÀ DEL SUGO. LA PARTE PIÙ BELLA È NEL CONFRONTO TRA LE DUE PERSISTENZE. QUANDO IL VINO ARRIVA A COPRIRE IL PASSAGGIO DEL CIBO SENTE VICINISSIMA LA SALINITÀ MEDITERRANEA, NE RISPETTA L'AROMATICITÀ E SOLO ALLA FINE SI OCCUPA DELLA POLPA DEL CONIGLIO. È IL MOMENTO IN CUI IL ROSSESE USA IL SUO CALORE COSÌ CHE NON CI SFUGGA ALCUNA SFUMATURA DEL CIBO, NEANCHE LA PIÙ DELICATA.

Il Recupero della tradizione di terra

I FRATELLI ROBERTO E SERGIO PANIZZA, INSIEME AL SOCIO DARIO FICHERA, SONO I PROPRIETARI DEL RISTORANTE IL GENOVESE (ILGENOVESE.COM). DA RAGAZZINI, QUANDO IL LOCALE SI CHIAMAVA ANCORA RAGGIO, I DUE FRATELLI VI HANNO LAVORATO COME CAMERIERI, POI NEL 2010 HANNO RILEVATO IL LOCALE PER RILANCIARE LE RICETTE DELLA TRADIZIONE LIGURE, SOPRATTUTTO DI TERRA, PREPARATE CON MATERIE PRIME DI ECCELLENZA. LA TRATTORIA È SOLO UNA DELLE ATTIVITÀ DEI FRATELLI PANIZZA, CHE IN CITTÀ HANNO ANCHE NEGOZI, TUTTI DI ALIMENTARI. INOLTRE, ROBERTO È NIENTEDIMENO CHE L'IDEATORE DEL CAMPIONATO MONDIALE DI PESTO AL MORTAIO. **CHE MATERIE PRIME USATE PER IL VOSTRO CONIGLIO ALLA LIGURE?**

PER I CONIGLI, ABBIAMO UN FORNITORE DI FIDUCIA AL MERCATO ORIENTALE, DISTANTE UN CENTINAIO DI METRI DAL NOSTRO RISTORANTE, DOVE TROVIAMO ANCHE ALTRI PRODOTTI A KM ZERO. COME VINO, UTILIZZIAMO UN ROSSESE DEL PONENTE, IL PIÙ ADATTO.

COME LO PREPARATE?

IL CONIGLIO DEVE ESSERE BEN ANNEGATO NELL'OLIO EXTRAVERGINE, CHE QUINDI DEVE NECESSARIAMENTE ESSERE DI OTTIMA QUALITÀ. UTILIZZIAMO IL FEGATO PERCHÉ DÀ STRUTTURA AL PIATTO E AGGIUNGE PIÙ SAPORE, UNA SORTA DI UMAMI. LO TAGLIAMO A PEZZETTI NON TROPPO PICCOLI E LI FACCIAMO CUOCERE DIRETTAMENTE CON I PEZZI DI CARNE, PERCHÉ SI SCIOLGONO FACILMENTE. A VOLTE IN MENU INSERIAMO ANCHE I RAVIOLI RIPIENI DI CONIGLIO E FEGATO.

GLI INDIRIZZI DI SALE&PEPE

ALCUNI LOCALI DEL
TERRITORIO CHE OFFRONO
QUESTA E ALTRE SPECIALITÀ
TRADIZIONALI

IL GENOVESE

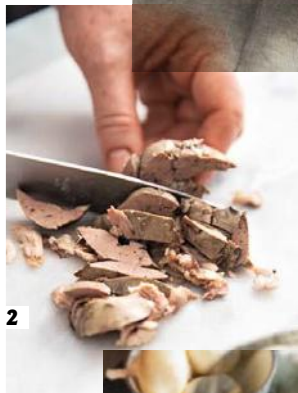
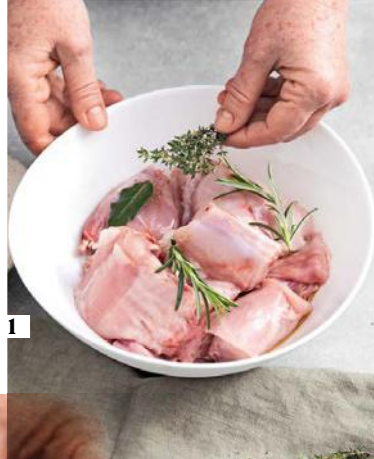
Via Galata 35, Genova,
tel. 0108692937
CENTRALISSIMO, È IL LOCALE
DEI FRATELLI PANIZZA.
IL MENU PREVEDE TUTTI I
GRANDI CLASSICI DELLA
CUCINA REGIONALE:
PER COMINCIARE, SI
ASSAGGIANO I FRISCEU
(FRITTELLINE CON FARINA
DI GRANO ANTICO) O ALTRE
SPECIALITÀ COME LA TRIPPA
FRITTA E IL LATTE BRUSCO.
TRA I PRIMI, TROFIE AL
PESTO, PANSOTI CON SALS
DI NOCI, MINESTRONE
GENOVESE CON
SCUCUZZUN (UN FORMATO
DI PASTA) E PESTO. TRA I
SECONDI, STOCCAFISSO
ACCOMODATO, POLPETTE
DI CABANNINA (RAZZA
BOVINA AUTOCTONA),
CONIGLIO ALLA LIGURE
E CAPRA CON FAGIOLI.

OSTERIA DEL RODODENDRO

Via IV Novembre 4,
Montegrosso Pian Latte (Im),
tel. 0183752530
DAL LITORALE SI SALE
VOLENTIERI FIN QUASSÙ
PER GUSTARE UNA CUCINA
GENUINA, A BASE DI
PRODOTTI A KM ZERO. QUI
SI PREPARANO PIATTI COME
I RAVIOLI FARCITI CON
13 ERBE SPONTANEE, LE
MEZZELUNE CON PATATE
E PORRI, IL CONIGLIO
ALLA LIGURE CON OLIVE
TAGGIASCHE, IL PAN FRITTO
E I FORMAGGI LOCALI.

LA GIOIOSA

Via Manie 55, Finale Ligure (Sv),
tel. 019601306
PICCOLO ALBERGO-
RISTORANTE IMMERSO
IN UNO SCENARIO
SPETTACOLARE, CON UNA
TERRAZZA CHE SI APRE
SUL GOLFO DI VARIGOTTI.
IL MENU OFFRE TORTE
DI VERDURA, LASAGNOLE
AL PESTO, RAVIOLI CON
RAGÙ DI CONIGLIO, CIMA
ALLA GENOVESE, CONIGLIO
ALLA LIGURE. NON
MANCANO PIATTI DI PESCE.



CONIGLIO ALLA LIGURE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE 20 MINUTI
COTTURA 1 ORA E 30 MINUTI

1 coniglio di circa 1,5 kg tagliato a pezzi (circa 12), con la sua testa e il suo fegato - 2 cipolle - 1 carota - 1 costa di sedano - 2 cucchiaini di pinoli - 100 g di olive taggiasche - 2 bicchieri di vino rosso (Rossese di Dolceacqua) - 1 foglia d'alloro - timo - 1 rametto di rosmarino - olio extravergine d'oliva - sale

1 Lavate i pezzi di coniglio e metteteli a marinare in una ciotola con qualche cucchiaino d'olio, l'alloro, un pizzico di timo e il rosmarino.

2 Nel frattempo, lessate il fegato e la testa del coniglio per circa 30 minuti in una pentola con circa 1 litro d'acqua bollente poco salata, 1 cipolla sbucciata e la carota pulita. Sgocciolate le carni (tenete da parte il brodo di cottura), dissostate la testa e tritatene la polpa con il fegato.

3 Pulite la cipolla rimasta e il sedano, tritateli e fateli appassire in un tegame di terracotta con 4-5 cucchiaini d'olio.

4 Aggiungete i pezzi di coniglio con gli aromi della marinatura, fateli rosolare uniformemente su tutti i lati e salate.

5 Alzate la fiamma, bagnate con il vino e lasciatelo sfumare.

6 Aggiungete il fegato e la polpa tritati, coprite e continuate la cottura a fuoco basso fino a quando la carne diventerà tenera e tenderà a staccarsi dall'osso (circa 1 ora), bagnando di tanto in tanto con un po' del brodo tenuto da parte.

7 A metà cottura, aggiungete le olive denocciolate e i pinoli leggermente tostati. Servite il coniglio cosperso con il suo sughetto.

sale&pepe shopping

INFORMAZIONE PUBBLICITARIA

DINAMIC Gelo Facile

I nuovissimi sacchetti di congelazione Gelo Facile sono comodamente chiudibili grazie ai loro laccetti e datario.

Questi sacchetti sono perfetti per conservare cibi solidi e liquidi a basse temperature, evitando gli sprechi.

Sono prodotti facili all'uso, impermeabili e in grado di proteggere dagli odori. Ideali per preservarne la freschezza e la massima protezione in fase di surgelazione.



Brimi la ricotta

È una crema di formaggio fresca e versatile, qualità che la rendono un alleato indispensabile nella cucina moderna e creativa! Ha un ottimo sapore al naturale, ad esempio come crema spalmabile o salsa, è paradisiaca come accompagnamento per antipasti leggeri e freschi, ottima come ripieno per ravioli e semplicemente deliziosa in dolci e dessert. È disponibile nei formati vaschetta da 100g e 250 g.



Giro d'Italia RANA GIRO D'ITALIA CON RIPIENO DI BURRATA, CIME DI RAPA E ACCIUGHE

Rana è tornato in sella per un nuovo Giro d'Italia con quattro esclusive ricette di pasta fresca ripiena, ispirate ai sapori più amati della cucina italiana.

Porchetta di Ariccia IGP; Burrata, Cime di Rapa e Acciughe; Caponata e – a grande richiesta – il ritorno di Crudo, Squacquerone e Rucola, Maglia Rosa della scorsa edizione! Golosi ripieni in edizione limitata, disponibili fino a settembre, capaci di regalare un imperdibile viaggio gastronomico attraverso l'Italia.

PIRCHER LIQUORE AL CRANBERRY

Il cranberry, detto anche mirtillo rosso americano, è un frutto simile al mirtillo, polposo e acidulo. Ne deriva un liquore fresco, fruttato e persistente, dal colore rosso rubino. Perfetto gustato da solo come digestivo e ottimo anche per preparare cocktail e long drink. Il Liquore al Cranberry di Pircher è prodotto secondo antiche ricette, con puro succo di frutta e ingredienti selezionati di altissima qualità provenienti dall'Alto Adige, senza aromi e additivi chimici.



VIPITENO YOGURT MAGRI

Gli yogurt magri Vipiteno sono yogurt cremosi e nutrienti, con solo lo 0,1% di grassi per una dieta a basso contenuto calorico e dal gusto fresco. Sono adatti agli sportivi e a coloro che sono attenti alla forma fisica, essendo formati da latte parzialmente scremato e fermenti lattici vivi.

Genuinità e gusto vengono racchiusi in ogni vasetto per un'esplosione di sapore e cremosità da concedersi cucchiaino dopo cucchiaino dalla colazione alla merenda senza sentirsi in colpa!



Il Raviolificio Scoiattolo 'debutta' nel proteico con due referenze: "Pollo arrosto e Parmigiano Reggiano DOP" e "Merluzzo alla Mediterranea". Scoiattolo PRO, questo il nome della linea, è la risposta alla crescente richiesta dei consumatori agli alimenti proteici. Le due proposte, entrambe in vendita a € 2,49, uniscono alla bontà della pasta fresca un apporto proteico significativo (28g a confezione la referenza di carne e 25g a confezione la referenza di pesce) e una notevole riduzione di grassi (rispettivamente -62% e -78%).



FOTO CORTESIA DE CARLO



Olio Puglia Igp, il verde del tacco

Punteggiata su tutta la sua superficie, dalle piane della Capitanata fino alla punta salentina, da alberi d'olivo spesso centenari o addirittura millenari, ancora maestosi pure se curvati dal tempo, la Puglia è la principale regione produttrice di extravergine. Vanta una notevole varietà agronomica e di conformazione del territorio che si traduce in una produzione quanto mai interessante. Solitamente identificato con un olio dal carattere intenso e deciso, adatto ad accompagnare la cucina regionale più robusta in zuppe ricche, verdure amare o carni arrosto per via della prevalente varietà Coratina, in realtà l'extravergine pugliese offre tante sfaccettature.

NELLA REGIONE CHE DOMINA LA PRODUZIONE ITALIANA, UNA RECENTE INDICAZIONE GEOGRAFICA CELEBRA IL LEGAME TRA QUESTA TERRA E L'OLIVO

a cura di Silvia Bombelli, testo di Luciana Squadrilli, ricetta di Claudia Compagni, foto di Felice Scoccimarro, styling di Alkemia

IL GALÀ DELL'OLIO, A TAVOLA

A Bitonto, Città dell'Olio in provincia di Bari, al ristorante pizzeria Il Patriarca lo chef Emanuele Natalizio propone una cucina incentrata proprio su questo prodotto, ideando e calibrando piatti di terra e di mare e gustose pizze attorno alle diverse etichette selezionate per la sua carta degli oli, pugliesi e non solo. Un'esperienza da non perdere, che riporta in tavola un vero e proprio "galà dell'olio", come è stato battezzato l'evento annuale voluto da Natalizio per celebrare le migliori produzioni italiane e i personaggi che fanno grande questo settore, rendendo Bitonto "capitale" dell'extravergine.

Seppur con il filo conduttore dato da amaro e piccante, sempre ben presenti grazie all'elevato contenuto di polifenoli, troviamo le note aromatiche più gentili di varietà come Cellina di Nardò e Cima di Bitonto (detta anche Ogliarola Barese o Ogliarola Garganica), che si sposano bene con il pesce e con le verdure più dolci, e quelle più decise di cultivar come appunto Coratina e Cima di Mola (o Ogliarola Salentina), fino alla grande versatilità della Peranzana, che domina negli oliveti del Tavoliere e dà oli vivaci ma armoniosi che possono assumere caratteri intensi o "dolci", rivelandosi ideali anche in pasticceria. Tale diversità trova espressione nelle cinque Dop regionali (Collina di Brindisi, Dauno, Terra di Bari, Terra d'Otranto e Terre Tarentine) e, dal 2020, nella Igp Olio di Puglia che abbraccia l'intero territorio facendosi portavoce della sua multiforme olivicoltura. L'Igp (indicazione geografica protetta) è

UNA NUOVA GUIDA SULL'OLEOTURISMO

"Oleoturismo. Opportunità per imprese e territori": è questo il titolo del volume edito da Agra Editrice e curato dalla giornalista Fabiola Pulieri e dal senatore Dario Stefano, il padre della norma sul turismo dell'olio che ha dato la possibilità ad aziende olivicole e frantoi di aprire le porte ai consumatori proponendo degustazioni, svago e visite durante la raccolta e molitura delle olive. Il libro si rivolge soprattutto a frantoiani e produttori che desiderano sviluppare e rendere più visibile la propria attività, ma sarà utile anche per gli oleoturisti che si mettono in viaggio per conoscere i tanti territori in cui nasce l'olio di oliva nostrano (agraeditrice.it).

STRASCINATI CON RAGÙ DI BRACIOLE

FACILE
PER 4 PERSONE
PREPARAZIONE
20 MINUTI
COTTURA
3 ORE E 10 MINUTI
200 CAL/PORZIONE

400 g di strascinati freschi – 8 fettine sottili di fesa di vitellone – 80 g di pecorino pugliese grattugiato – 1 mazzetto di prezzemolo – 1 spicchio d'aglio – 1 litro di passata di pomodoro – 1 cipolla bionda – 1 foglia di alloro – 1/2 bicchiere di vino bianco – olio extravergine d'oliva – pepe nero – sale

1 Sbucciate l'aglio e grattugiatelo con una grattugia a fori medi, mescolatelo con una manciata di foglie di prezzemolo tritate, una macinata di pepe e la metà del pecorino. Stendete le fette di carne su un foglio di carta da forno, cospargetele con il trito preparato, ripiegate verso l'interno i lati lunghi e arrotolate la carne sul ripieno per formare degli involtini. Fissateli con uno stecchino.

2 Stufate la cipolla finemente tritata con 4 cucchiaini di olio. Fatevi rosolate gli involtini per 4-5 minuti su tutti i lati. Versate il vino, lasciatelo leggermente evaporare, unite la passata di pomodoro, 1/2 di acqua bollente, poco sale e la foglia di alloro. Cuocete il ragù coperto per 3 ore. Eliminate gli stecchini.

3 Intanto, cuocete gli strascinati in acqua salata in ebollizione, scolateli al dente, mescolateli al sugo con il pecorino



riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle cultivar sopra citate ma anche da Frantoio, Leccino e Favolosa (o Fs-17, varietà ibrida), in misura non inferiore al 70%. Il risultato sono naturalmente etichette con il bollino Igp molto diverse tra loro, accomunate dall'alto valore polifenolico. A seconda di varietà e lavorazioni, il profilo può variare dal fruttato medio all'intenso, vestendosi di sentori vegetali di erba falciata, carciofo, rucola, erbe di campo, ma anche di note di pomodoro e ravanella (come nella Peranzana, perfetta per condire insalate ricche o piatti di pesce saporiti), o di frutti rossi (che spesso caratterizzano la Cellina, da utilizzare anche in pasticceria), fino al piacevole retrogusto di mandorla fresca che contraddistingue soprattutto la Ogliarola (o Cima) di Bitonto, ideale per insaporire legumi o preparazioni di pesce più delicate come carpacci o tartare.

Scelti per la nostra ricetta

Olio di Puglia Igp – Olio De Carlo – Bitritto (BA)

Blend di Coratina, Ogliarola Barese, Leccino e Peranzana, è un fruttato medio-leggero con sentori di erba fresca, cicoria e rosmarino. Gentile, bilanciato e ravvivato da toni erbacei e mandorlati. Ideale su pesce, insalate e legumi (500 ml, 15 euro).

Olio di Puglia Igp Bio – Guglielmi – Andria (BA)

Da olive di Ogliarola (anche in versione a base di Coratina, più decisa), è un fruttato intenso con sentori di carciofo, pomodoro, erbe officinali e mandorla. Elegante al palato, con amaro e piccante in equilibrio, è ideale su zuppe di legumi e primi piatti saporiti anche a base di verdure (500 ml, 27,90 euro).

Le Ferre Olio di Puglia Igp – Le Ferre – Castellaneta (TA)

Da olive di varietà Coratina, è un fruttato intenso con spiccati profumi di erba appena falciata, mandorla fresca, carciofo. Dalle gradevoli note vegetali con amaro e piccante intensi è perfetto per primi piatti di terra, carni e bruschette (500 ml, 13,50 euro).

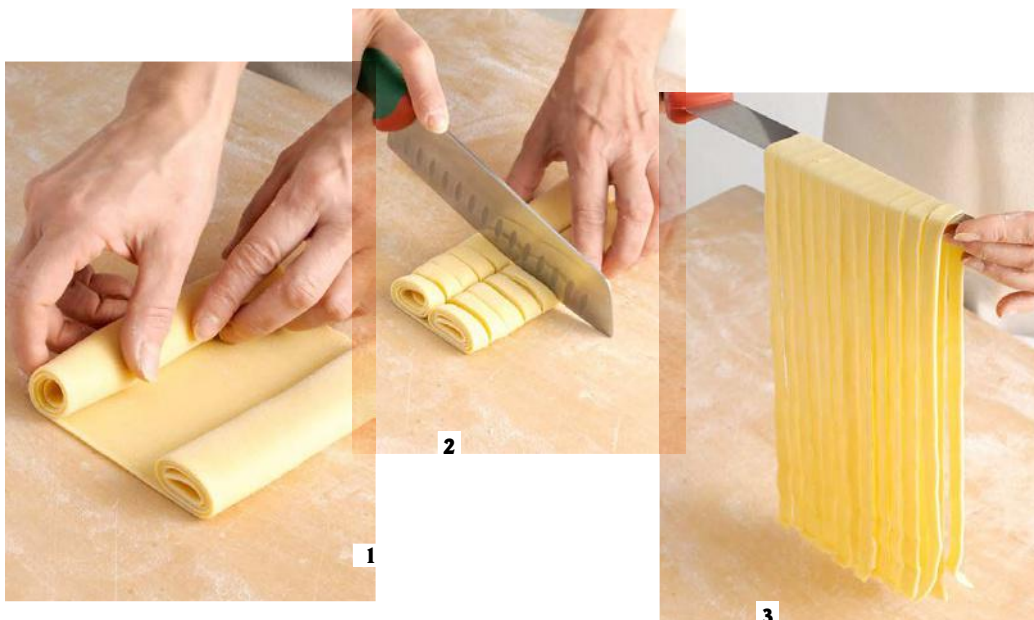


Piatto Caterina
Von Weiss. Indirizzo
a pagina 130

tagliatelle & Co.

NEL NUMERO SCORSO ABBIAMO IMPARATO A TIRARE LA SFOGLIA E A PREPARARE ALCUNI FORMATI. ORA ECCO I SEGRETI PER REALIZZARNE ALTRI CINQUE E CONDIRLI CON SUGHI SFIZIOSI

testi e cura di Cristiana Cassé, foto di Maurizio Lodi, styling di Laura Cereda, in cucina Aura Basso. Si ringrazia Marcato per l'essiccatore per pasta Tacapasta



TAGLIATELLE

1 Conferite alla sfoglia una forma rettangolare che abbia il lato lungo di 25-30 cm (sarà la lunghezza della tagliatella) e quello corto di 16-20 cm. Infarinatela e piegate i lati corti verso l'interno di 3-4 cm, quindi ripetete l'operazione fino a farli combaciare al centro.

2 Disponete il panetto in orizzontale e tranciatelo in strisce larghe 7-8 mm.

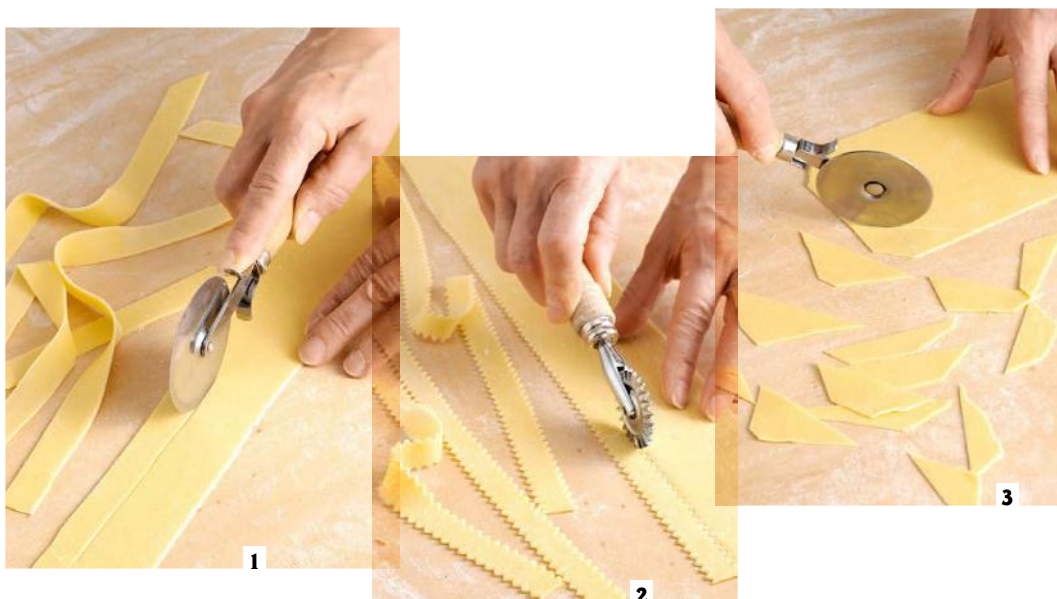
3 Infilate il coltello sotto le strisce nella zona centrale e sollevatelo in modo che le tagliatelle si srotolino. Sparpagiatele su vassoio cospargendole con un po' di semola e lasciatele asciugare.

MALTAGLIATI

1 Conferite alla sfoglia una forma rettangolare a piacere. Infarinatela e arrotolatela a partire dal lato lungo.

2 Ora tagliate un triangolino di sbieco in modo che abbia la base di 1 cm. Procedete così, a zig zag, fino a ridurre tutto il rotolo in triangolini. Apriteli e, se alcuni maltagliati restano attaccati, separateli tirandoli delicatamente.

3 Allargateli sulla spianatoia rimescolandoli con un po' di semola e lasciateli asciugare.



ALTRI FORMATI

1 Le **pappardelle** si possono realizzare con lo stesso metodo delle tagliatelle ma, essendo larghe più del doppio (2-2,5 cm) è forse più rapido tagliarle direttamente dalla sfoglia stesa con una rotella a lama liscia.

2 Le **reginette** si realizzano come le pappardelle (a sfoglia stesa), ma utilizzando una rotella dentellata.

3 Gli **stracci** vanno tagliati in forme irregolari: l'importante è mantenere una certa omogeneità nelle dimensioni per garantire una cottura uniforme.

Maltagliati con ragù alle fave

1 Scottate 500 g di fave sgranate in acqua bollente per 5 minuti, scolatele e private della pellicina che le ricopre.
2 Fate stufare una cipolla a fettine con un po' d'olio a fiamma bassa. Unite una presa di semi di finocchio pestati e 200 g di pasta di salame sbriciolata. Rosolate il tutto, poi sfumate con 200 ml di vino bianco. Aggiungete 20 g di concentrato di pomodoro stemperato in 150 ml di acqua calda e cuocete il ragù per 25 minuti; salate. Unite le fave e lasciate insaporire per 3 minuti. Lessate 500 g di maltagliati freschi in acqua bollente salata, scolateli al dente (tenete da parte un po' d'acqua di cottura) e finite di cuocerli nel ragù: se necessario unite l'acqua tenuta da parte per mantecare.



Tagliatelle alla crema di piselli

1 Lessate 200 g di piselli surgelati e scolateli al dente. Frullatene metà con 100 ml di latte caldo, 90 g di taleggio a dadini e una presa di sale.
2 Lessate 500 g di tagliatelle fresche in abbondante acqua bollente salata e scolatele al dente. Trasferitele in una terrina e conditele prima con 20 g di burro e poi con la crema di piselli preparata. Aggiungete i piselli rimasti, 30 g di taleggio tagliato a tocchetti e qualche fogliolina di timo. Mescolate brevemente e servite con un'un'abbondante macinata di pepe.

Reginette al pesto di asparagi

1 Pulite 1 mazzo di asparagi, lavateli, legateli e lessateli con il coperchio in un'asparagiera verticale, in modo che le punte restino fuori dall'acqua, per 10-15 minuti. Scolateli, tagliate le punte e tenetele da parte. Riducete a tocchetti i gambi e frullateli con il succo di 1/2 limone, 40 g di grana padano Dop grattugiato, 20 g di pinoli, un pizzico di noce moscata e 5 cucchiaini di olio. Disponete il pesto in un'ampia ciotola.
2 Cuocete 500 g di reginette fresche in abbondante acqua salata: prima di scolarle, prelevate qualche cucchiaino di acqua di cottura e diluite il pesto. Tostate 30 g di pinoli in un padellino. Sgocciolate la pasta, conditela con poco pesto, completate con le punte degli asparagi, i pinoli, lamelle di grana padano Dop, il pesto rimasto e noce moscata.

LE DOSI SONO PER 4 PERSONE



far asciugare la pasta: un passaggio fondamentale

Essiccatore
"Tacapasta"
Marcato.
Indirizzo a
pagina 130



LA PASTA FATTA IN CASA VA FATTA ASCIUGARE PERCHÉ NON SI INCOLLI IN COTTURA: 1-2 ORE (SE LUNGA), UNA MEZZ'ORA ABBONDANTE SE CORTA. POTETE ALLARGARLA SU PIÙ CANOVACCI COSPARGENDOLA CON DELLA SEMOLA, OPPURE, PER QUELLA

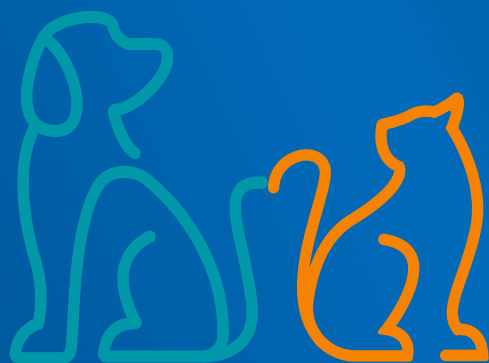
LUNGA, SONO MOLTO PRATICI GLI APPOSITI STENDINI SALVASPAZIO: HANNO ANCHE UN LUNGO PERNO CHE SI SFILA DAL CENTRO PER SOLLEVARE LA PASTA E ADAGIARLA AGILMENTE SUI BRACCI DELL'ATTREZZO LASCIANDOVELA PER 36-48

ORE SI ARRIVA A ESSICCARLA COMPLETAMENTE: È PRONTA QUANDO ROMPENDOLA EMETTE UNO SCHIOCCO. PER CONSERVARLA, RIPONETELA IN SACCHETTI A CHIUSURA ERMETICA: SI MANTIENE IN DISPENSA FINO A 3 MESI.



NEL PROSSIMO NUMERO:
PASTA CORTA

NON È SOLO UN PREMIO!
È LO SNACK FUNZIONALE
CON SUPERFOOD



monGe®
Gift

GRAIN E GLUTEN FREE FORMULA
RICETTE MONOPROTEIN E VEGETAL FORMULA
INGREDIENTI BOTANICI

CERCALI NEL TUO PET SHOP DI FIDUCIA E ONLINE

NO CRUELTY TEST

MONGE
La famiglia italiana del pet food

GREENCOMPANY

NOVITÀ



nel numero di giugno

sale&pepe

Stile Italia Edizioni

maggio 2023

DIRETTORE EDITORIALE
Maurizio Belpietro

DIRETTORE RESPONSABILE
Laura Maragliano - laura.maragliano@stileitaliaedizioni.it

REDAZIONE
Livia Fagetti CAPOREDATTORE - livia.fagetti@stileitaliaedizioni.it
Enza Dalessandri CAPOREDATTORE - enza.dalessandri@stileitaliaedizioni.it
Lisa Bernardinello CAPOREDATTORE - lisa.bernardinello@stileitaliaedizioni.it
Cristiana Cassé CAPOSERVIZIO - cristiana.casse@stileitaliaedizioni.it
Monica Pilotto VICECAPOSERVIZIO - monica.pilotto@stileitaliaedizioni.it
Silvia Bombelli - silvia.bombelli@stileitaliaedizioni.it
Daniela Falsitta - daniela.falsitta@stileitaliaedizioni.it
Marina Pozzoli - marina.pozzoli@stileitaliaedizioni.it
Andrea Truzzi - andrea.truzzi@stileitaliaedizioni.it
Silvia Viganò - silvia.vigano@stileitaliaedizioni.it

SEGRETERIA DI REDAZIONE
Cinzia Campi RESPONSABILE - cinzia.campi@stileitaliaedizioni.it
ICONOGRAFICO
Paolo Riosa - paolo.riosa@stileitaliaedizioni.it

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO Stefania Aledi, Alkémia, Riccardo Astolfi, Alessandra Avallone, Aura Basso, Silvia Cappuzzello, Marina Cella, Laura Cereda, Claudia Compagni, Gian Marco Folcolini, Chiara Frascari, Vittorio Giannella, Stefano Grandi, Riccardo Lagorio, Martina Liverani, Maurizio Lodi, Paola Mancuso, Francesca Moscheni, Antonella Pavanella, Margherita Piazza, Ambra Poli, Giovanna Ruvo Berchera, Livia Sala, Francesca Salvemini, Sandro Sangiorgi, Felice Scoccimarro, Enrico Serravalle, Manuela Soressi, Laura Spinelli, Luciana Squadrilli, Michele Tabozzi, Elena Tettamanzi

SOCIETÀ EDITRICE: Stile Italia Edizioni Srl società in liquidazione
- Via Vittor Pisani, 28, 20124 - Milano (MI)

Liquidatore: Lorenzo Costa

Registrazione del Tribunale di Milano - Numero 464 del 8/9/1986

PUBBLICITÀ: Mediasei srl a socio unico - Via Vittor Pisani, 28

20124 - Milano, adv@mediasei.it +39 0282197516

DISTRIBUZIONE: Press-Di srl - Via Mondadori, 1

- 20090 Segrate (MI) fax 045.8884378

STAMPA: Puntoweb srl - Via Variante di Cancelleria snc - 00040 Ariccia (Roma)

REDAZIONE: Via Vittor Pisani, 28 - 20124 Milano

ABBONAMENTI: È possibile avere informazioni o sottoscrivere un abbonamento tramite il sito www.abbonamenti.it/sie

E-mail: info.abbonamenti@directchannel.it

Telefono dall'Italia: 02 4957 2008

Il servizio abbonati è in funzione dal lunedì al venerdì dalle 9 alle 19

ARRETRATI: A cura di Press-Di Distribuzione Stampa e Multimedia S.r.l. - 20090 Segrate (MI). Le edicole e i privati potranno richiedere le copie degli arretrati tramite email agli indirizzi collez@mondadori.it e arretrati@mondadori.it e accedendo al sito <https://arretrati.pressdi.it>.

Regolamento Europeo 2016/679

Il titolare del trattamento dei dati personali utilizzati è Stile Italia Edizioni S.r.l.

Gli interessati possono esercitare i diritti previsti dal citato Regolamento EU 2016/679 inviando email all'indirizzo: privacy@laverita.info (oppure web@stileitaliaedizioni.it)

Ti invitiamo a consultare l'informativa sul trattamento dei dati personali ai sensi dell'articolo 14 del GDPR che, conformemente all'articolo 14 paragrafo 5 lettera b) del GDPR, è resa disponibile al link <https://stileitaliaedizioni.it/privacy-policy>



Accertamento n. 35 - Certificato n. 9229
rilasciato il giorno 08/03/2023
Rilasciato a Editore Stile Italia Edizioni S.r.l.

indirizzi

- BICCHIERI CASA, casashops.com
- BITOSSI HOME, bitosshome.it
- BORMIOLI ROCCO, bormiolirocco.com
- C&C MILANO, cec-milano.com
- CALEFFI, caleffonline.it
- CATERINA LIGI, etsy.com
- CATERINA VON WEISS, caterinavonweiss.eu
- DODICISSENTA, dodicisessanta.com
- EKADEA, ekadea.com
- ETSY, etsy.com
- FIORIRÀ UN GIARDINO, fioriraungiardino.com
- FLYING TIGER, flyingtiger.com
- FRANCESCA REITANO CERAMICA, francescareitano.com
- FRIDA'S CORSO GENOVA, fridas.it
- GAGGIA, gaggia.com
- HABITAT, habitatitalia.it
- HUE TABLE STORIES, huetablestories.com
- IBRIDE, ibride-design.com/en/shop
- IKEA, ikea.it
- ILSA & EFAY, shop.ilsa-italy.it
- KILNER, kilnerjar.co.uk
- KITCHENAID, kitchenaid.it
- KNINDUSTRIE, knindustrie.it
- L'ARTE NEL POZZO, arteneelpozzo.it
- LA FABBRICA DEL LINO, lafabbricadellino.com
- LA RINASCENTE, rinascente.it
- LEAVES CERAMICS, leavesceramics.com
- LIVELLARA, livellara.com
- MAIUGUALI, maiuguali.it
- MANCUSO DESIGN LAB, mancusodesignlab.com
- MARCATO, marcato.it
- MARIO LUCA GIUSTI, mariolucagiusti.it
- MERCI, merci-merci.com
- MUJI, muji.eu
- PINTINOX, pinti.it
- ROOM12, room12.it
- SABRINA FORMICA - POETIC METALWORKS, sabrinaformica.com
- SANDRA FAGGIANO, sandrifaggiano.com
- SELETTI, seletti.it
- SERAFINO ZANI, zanishop.it
- SERAX, serax.com
- SILIKOMART, silikomart.com
- SILVA, silvatesuti.it
- SMALLABLE, smallable.com
- SOPHIE ALLPORT, sophieallport.com
- STEFANO TONIOLO CERAMICHE, etsy.com
- TAITÙ, taitu.it
- TESCOMA, tescomasonline.com
- TREBONN, trebonn.com
- ZARA HOME, zarahome.com

IL MARE in un piatto? Ma nel BRODETTO!
In quel felice, liquido incontro di pesci e profumi dell'orto, da scoprire nelle tante **VARIANTI** preparate lungo l'Adriatico.
E poi ci sono le **VERDURE** di stagione, che incrociano acqua e farina in spettacolari e fragranti **PANI RIPIENI**. E la **FRUTTA**, dolce e sugosa, versatile interprete di dessert dalla doppia natura: da **FREEZER** (ghiaccioli) e da **FORNO** (torte soffici e crostate).

in edicola dal 23 maggio



QUEST'ESTATE HAI GIÀ SCRITTO "T'AMO" SULLA GRIGLIA?

Con la linea Summer on Fire hai tempo fino al 30 settembre per goderti il piacere delle grigliate con la migliore carne italiana di pollo e suino, preparata con saporite marinature. Arrosticini, mini filetti, maxi-hamburger, bombette e tomahawk: se li pigli li grigli e se li grigli li ripigli!



LIMITED EDITION
FINO AL
30 SETTEMBRE

**TORNA IL CONCORSO
CHE PRENDE TUTTI
PER LA GRIGLIA!**

DAL 17 APRILE AL 31 AGOSTO

acquista uno dei prodotti Summer on Fire e invia il numero di scontrino e il codice RT che trovi sul documento d'acquisto. Puoi scegliere di partecipare via sms al numero +394390003450 o collegandoti al sito summeronfire.it.



**IN PALIO 15
E-BIKE ALPINA
A1 ALFA.**

Trovi il regolamento completo su
summeronfire.it

Montepremi € 18.995,85 (iva esclusa)



LA TUA STORIA
È LA STORIA
DELLA TUA TERRA

#ESSEREFOSSMARAI



BEVI RESPONSABILMENTE

ENTRA NEL CUORE DI FOSS MARAI
VIVI UN'ESPERIENZA NELLE
COLLINE DI VALDOBBIADENE.

PRENOTA LA TUA VISITA IN CANTINA WWW.FOSSMARAI.COM